



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MALTA ERİKLİ KEK

150 gram tereyağı
3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un
1 çay kaşığı tarçın
15 adet malta eriği
2 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı nişasta
150 gram üzüm
Kreması için:
1 su bardağı süt,
2 çorba kaşığı şeker ve un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 yumurta sarısı

Eritilmiş yağı, yumurtayı ve şekerini 3 dakika çırpın. İçine kabartma tozunu, unu ekleyip karıştırmaya devam edin. 1 su bardağı sütü de ekleyip harmanlayın. Bu şekilde hazırladığınız kek harcını yağlanmış kek kalıbına boşaltın. Üzerine ikiye bölünmüş, çekirdekleri çıkartılmış erikleri dizin. 175 derecedeki fırında 45 dakika pişmeye bırakın. Fırından aldığınız kekin üzerine kayısı reçelini sürün. Kremayı hazırlamak için tencerenin içinde yumurta sarısı, süt, un ve şekerini çırpın. Koyulaşınca dek pişirip ocaktan alın. İçine tereyağını ekleyip çırpmaya devam edin. Bu haracı kekin üzerine sürüp istediğiniz gibi süsleyip servis yapın.