



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜRDÜM ERİKLİ KEK

2 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
100 g eritilmiş tereyağı
4 yemek kaşığı yoğurt
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
10-12 tane mürdüm eriği
Üzeri için:
1 yemek kaşığı pudra şekeri

Mürdüm eriklerini dörde bölerek doğrayın.
Tereyağını ve şekerini Arçelik Multi Şef Mutfak Makinesi kasesine alıp iyice çırpın.
Krema kıvamına geldikten sonra yumurtaları teker teker ekleyip çırpmaya devam edin.
Ardından Arçelik Multi Şef Mutfak Makinesi'nin hızını düşürüp yoğurdu ekleyin.
Unu ve kabartma tozunu da eleyerek karışıma ekleyin.
Arçelik Multi Şef Mutfak Makinesi'ni kapatın ve doğradığınız mürdüm eriklerini ekleyip spatulayla karıştırın.
Yağladığınız kek kalıbının içerisine karışımı boşaltın.
Önceden ısıttığınız 170 derecelik Arçelik Ankastre Fırın'da 40 dakika kadar pişirin.
Kek pişip ilk sıcaklığı gittikten sonra üzerine pudra şekerini eleyin.
Mürdüm erikli kekinizi dilimleyip Arçelik Telve Türk Kahvesi Makinesi ile hazırladığınız nefis kahve eşliğinde servis edebilirsiniz.

