



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MÜRDÜM ERİKLİ KEK

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Yarım kg mürdüm eriği  
3 adet yumurta  
1 su bardağı toz şeker  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı süt  
2.5 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Üzeri için:  
Pudra şekeri

Öncelikle karıştırma kabına yumurtayı ve şekerini alıp, yumurta beyazlaşana kadar mikserle çırpın. Üzerine sıvı yağı ve sütü de ilave ederek çırpmaya devam edin. Un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyerek çırpın. Kelepçeli yayvan kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin. Kağıdın yapışması için kenarlarını tereyağı ile yağlayın. Kek hamurunu kalıba boşaltın. Elma dilimi şeklinde doğradığımız mürdüm eriklerini kekin üzerine dizin. Önceden ısıttığımız 175 dereceli fırında yaklaşık 40-45 dakika pişirin. Soğuduktan sonra kalıptan çıkarıp, üzerine pudra şekeri serperek dilimleyin.

