



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜRDÜM ERİKLİ KEK

- 1 su bardağı sıvıyağ
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağ un
- 10 adet mürdüm eriği
- 1 avuç File badem

Müldüm eriklerini yıkayıp ortadan ikiye bölerek çekirdeklerini çıkarın. Yumurta, tuz ve şekerini 5 dakika çırpın. Sıvıyağ, vanilya, elenmiş un ve kabartma tozunu ilave ederek çırpın. Hamuru yağlayıp unladığınız kek kalıbına aktarın. Erikleri üzerine dizip 180 dereceye ayarlı önceden ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin. File bademle süsleyip servis yapın.