



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜRDÜM ERİKLİ KİTİR KEK

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

Kek hamuru için:

150 gr. un

140 gr. donmuş tereyağı

100 gr. esmer şeker

50 gr. toz badem

75 gr. öğütülmüş yulaf

Vanilya

Erikli karışım için:

1 kase mürdüm eriği

Yarım su bardağı toz şeker

1 yemek kaşığı tereyağı

1 adet çubuk tarçın

4 adet karanfil

1 yemek kaşığı mısır nişastası

Un, şeker, yulaf ve vanilyayı robota alıyoruz. Toz bademi karışıma ekliyoruz. Ardından soğuk tereyağını katıp tüm malzemeyi karıştırmaya devam ediyoruz. Tavayı orta derece ateşte ısıtıyoruz. Sırasıyla çekirdekleri alındıktan sonra küp şeklinde kesilmiş mürdüm eriği, esmer şeker, çubuk tarçın, vanilya çekirdekleri ve karanfilleri ekliyoruz. 8-10 dakikalık pişirme süresinin ardından, rengini almaya başladığında tereyağı ilave ediyoruz. Erikler yumuşadığında kenara ayırıyoruz. Tavadaki suya soğuk suyla açılmış mısır nişastasını ekliyoruz. Karışım soğuduğunda erikleri ekliyoruz. Meyve karışımını bir tavada ısıtıyoruz, fırına girebilen bir kabın içine yayıyoruz. Üzerini ktır kek hamuru ile kaplayıp 15 dakika boyunca 200 derecede pişiriyoruz.

