



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MÜRDÜM ERİKLİ LOKUM

2 çorba kaşığı margarin  
10 adet mürdüm eriği  
1,5 su bardağı su  
4 çorba kaşığı tozşeker  
5 adet nane yaprağı  
6 adet yumurtanın sarısı  
1 çorba kaşığı mısır nişastası  
1 çay kaşığı toz jelatin  
1 su bardağı un  
2 çorba kaşığı tozşeker  
1 su bardağı krema  
Yarım su bardağı eritilmiş beyaz çikolata

Taban için yağ, un, yumurta sarısı ve tozşekeri koyu kıvamlı hamur haline gelene dek karıştırın. Fırın tepsisinin zeminine bastırarak yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Ayrı bir yerde mürdüm eriklerinin çekirdekleri ayıklayın. Blenderden geçirip püre haline getirin. 1 su bardağı su, tozşeker ve nane ekleyip ocağa oturtun. Yumurtaları ayrı bir kaptan çırpıp, nişasta ve kalan yarım su bardağı suyu ekleyin. Daha sonra mürdüm erikli karışıma ilave edip kaynatın. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Jelatini yarım çay bardağı su ile açıp, tencereye ekleyin. Pişen tabanın üzerine yayıp, derin dondurucuda 1 saat dinlendirin. Sos için kremayı ocakta ısıtıp, altını kapatın. Çikolata ekleyip karıştırın. Servis tabağına sosu gezdirin. Üzerine dilimlenmiş tatlıyı yerleştirip servis yapın.

