



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜRDÜMLÜ KEK

3 adet yumurta
7 çorba kaşığı pudra şekeri
1 su bardağı su
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un
Üzeri için:
12 adet mürdüm eriği
3 çorba kaşığı toz şeker

Kek malzemesi çukur bir kaptaki mikserle karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında 1 saat pişirilir. Bu arada mürdüm eriklerinin çekirdekleri çıkarılır ve rondodan geçirilir. Üzerine şeker eklenir bir taşım pişirilir. Kek ters çevrilir. Üzerine mürdümlü karışım gezdirilir.