



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NEKTARİN VE ERİKLİ KEK

75 gr. pıkan cevizi
6 adet büyük erik
6 adet nektarin
20 ml. limon suyu
50 gr. şeker
1 çay kaşığı tarçın
150 gr. un
Keki için:
125 gr. un
100 ml. krema
100 gr. şeker
1/2 paket şekerli vanilin
1/2 adet limon kabuğu rendesi
2 adet yumurta
200 gr. un
1/2 paket kabartma tozu

Kremayı bir karıştırma kabına alıp karıştırın. Yumurtaları tek tek kırıp kremaya ekleyin ve el mikseri ile karıştırmaya devam edin.

Şeker, şekerli vanilin ve limon kabuğu rendesini ekleyip hafif katılaşınca kadar çırpın. Un ve kabartma tozunu karışımın üstüne eleyin. Mikserin hızını artırıp çırpmayı sürdürün.

Fırını 200 °C'ye ayarlayın. Hazırladığınız hamura cevizleri ilave edip karıştırın. Hamuru yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine yayın.

Erik ve nektarinleri ikiye kesip çekirdeklerini çıkartın. Meyveleri bir kasede 20 gr. şeker ve limon suyu ile karıştırın. Meyveleri hamurun üstüne yerleştirip hafifçe bastırın.

Tereyağını küçük bir tavada eritin, tarçını ilave edip kokusu çıkana kadar çevirin. Un ve kalan şekerini ilave edip karıştırın. Tarçınlı tereyağını ilave edip topak topak olana kadar karıştırmaya devam edin. Elde ettiğiniz hamur topaklarını meyvelerin üstüne serpiştirin. Önceden ısıttığınız fırında 40 dakika pişirin. Pudra şekerini serpip servis yapın.
