



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL ERİKLİ KEK

2 adet yumurta,
1,5 su bardağı tozşeker,
yarım su bardağı eritilmiş margarin,
1 su bardağı yoğurt,
1 paket vanilya,
1 paket kabartma tozu,
3 su bardağı un,
2 su bardağı yeşil erik.
Üzerine:
Tarçın, pudraşekeri, vanilya karışımı

Geniş kaptaki yumurtaları ve şekeri iyice çırpın. Ardından eritilmiş margarinini, yoğurdu, vanilya ile kabartma tozunu ve unu ekleyin.
Malzemeler özleşene dek karıştırın. Kare bir kek kalıbını yağlayın. Karışımı kalıba boşaltın. Çekirdeklerini çıkardığınız ve ortadan ikiye böldüğünüz erikleri kek karışımının üzerine dizin.
Önceden ısıtılmış orta dereceli fırında pişirin. Kek ılıdıktan sonra kalıptan çıkarın.
Tarçın, pudraşekeri ve vanilya serpin. Dilimleyerek servis yapın.
