



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

ERİKLİ KEK



3 Adet yumurta
1,5 Su bardağı toz şeker
1 Su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 Su bardağı mısır unu
1 Su bardağı un
1 Paket kabartma tozu
1 Paket vanilya
1 Su bardağı ayıklanmış erik
Sosu İçin;
1 Su bardağı erik
2 Çorba kaşığı pudra şekeri
1 Çay kaşığı vanilya

- # Yumurta ve şeker krem haline gelene kadar iyice çırpılır.
- # Üzerine erik hariç bütün malzemeler eklenir, pürüzsüz bir hal alana kadar karıştırılır.
- # En son çekirdekleri çıkartılmış 4 - 5 parçaya kesilmiş erikler katılır, kaşıkla kek harcının her tarafına yayılacak şekilde erikler zedelenmeden karıştırılır.
- # 180 derece fırında 45 - 50 dakika pişirilir.
- # Çekirdekleri çıkartılmış erik robottan geçirilerek püre haline getirilir, üzerine pudra şekeri eklenir ve bir kez kaynatılarak pişirilir, vanilya eklenir.
- # Fırından çıkan kek soğutulup ters çevrildikten sonra, üzerine ılımış erik sos gezdirilir.
- # Biraz dinlendikten sonra servis yapılır.

Not: Erikli kekin tadı biraz mayhoştur.