Ərikli Keks

Kayısılı Kek

20 Ədəd quru ərik
2 Ədəd yumurta
1 Su stəkanı toz şəkər
1 Kiçik qalıb/qəlib yarım yağlı ağ pendir
Yarım su stəkanı duru yağ
Yarım su stəkanı süd
1 Ovuc qoz
2 Su stəkanı un
1 Paket vanil
1 Paket qabartma tozu

Bir gecə əvvəldən ağ pendir kiçik küplərə kəsilərək bol suya isladılar.
Sabahısı günü suda alınar bir süzgəcə çıxarılar, bir saat qədər sununun süzülməsi gözlənildikdən sonra rəndələniyər.
Çuxur bir qarışdırma qabına toz şəkər və yumurta qoyular, mikser ya da çırpıcıyla şəkər əriyənə qədər çırpılar.
Üzərinə rəndələnilmiş ağ pendir, süd və maye yağ əlavə olunar, vəsaitlər bir-birinə qarışana qədər çırpılar.
Qarışığa ələnilmiş un, vanil, qabartma tozu əlavə edilər, qısa müddət qarışdırılar.
Ən son incə qıyılmış quru ərik və dişə gələcək şəkildə döyülmüş qoz qatılar, taxta qaşıqla bütün vəsaitlər, mütənasib dağılacaq şəkildə qarışdırılar.
Keks xərci yağlanılmış keks qəlibinə tökülər. Əvvəldən yüngül isidilmiş 185 dərəcə sobada 40 - 45 dəqiqə bişirilər.
Sobadan çıxıb bir az soyuyunca, keks xidmət qabına tərs çevrilər.

Qeyd: Keksin içində pendirin dadı fərq edilməz, ancaq yumşaq bir hal verər.