



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI ŞEFTALİLİ KALP KEK

- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı erimiş margarin
- 1 çay bardağı fındık
- 1,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 adet şeftali
- 1 yemek kaşığı bal

Yumurta ve şekeri iyice çırpın. Süt ve erimiş margarin ekleyip karıştırın.

Fındık, un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip karıştırın.

Hamuru kek kalıbına döküp yayın.

Şeftaliyi soyup dilimleyin. Kekin üzerine dizin.

180 derecelik fırına sürün. Üzeri kızaran keki fırından alın.

Meyvelerin ve kekin parlak durması için üzerine fırça yardımıyla biraz bal sürün.

