



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LORLU ŞEFTALİLİ FINDIKLI KEK

2 adet şeftali
3 adet yumurta
1 çay bardağı şeftali suyu
1 çay bardağı fındık
1 su bardağı lor peyniri
1 subardağı tozşeker
3 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
125 gr margarin
1 çorba kaşığı pudra şekeri

Margarin eritip soğuttuktan sonra yumurta ve tozşeker ile 15 dakika çırpalım vanilya kabartma tozu şeftali suyun katıp karıştıralım sonra unu katıp karıştıralım şeftalilerin kabuğunu soyup tavla zarı şeklinde doğradıktan sonra üzerlerine un serpelim karıştıralım eleyelim elediğimiz şeftalileri lor peyniri fındıklı kek hamuruna katıp tahta kaşıkla karıştırdıktan sonra yağladığımız kek kalıbına dökelim 180 derece fırında 40 dakika pişirelim soğuduktan pudra şekeri serpelim dilimleyerek servis yapalım.