



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ VE ŞEFTALİLİ KEK

Ümit Usta

- 2 adet şeffali
- 3 adet yumurta
- 1 çay bardağı şeftali suyu
- 1 çay bardağı fındık
- 1 su bardağı tuzsuz lor peyniri
- 1 su bardağı tozşeker
- 3 su bardağı un
- 4 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 125 gr. margarin
- ŞEFTALİLERİ UNLAMAK İÇİN:
- 2 çorba kaşığı un
- ÜZERİNE SERPMEK İÇİN:
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri

Margarini eritip soğuttuktan sonra, yumurtalar ve tozşeker ile birlikte on beş dakika kadar çırpalım. Vanilyayı, kabartma tozunu ve şeftali suyunu katıp bir kere daha karıştırdık tan sonra, yavaş yavaş unu da ekleyip karıştırmaya devam edelim. Şeftalilerin kabuklarını soyup tavla zarı şeklinde doğradıktan sonra, iki çorba kaşığı un ilave edip iyice karıştıralım ve eleyelim. Elediğimiz şeftalileri, peyniri ve fındıktan da kek hamuruna katıp tahta kaşıkla karıştırdıktan sonra yağladığımız kek kalıbına boşaltalım. 180 °C'lik fırında 35-40 dakika kadar pişirelim. Fırından çıkarıp biraz soğuttuktan sonra, üzerine pudra şekeri serpelim ve dilimleyerek servis yapalım.