



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ DİLİMLİ ALACALI KEK

4 adet küçük yumurta
1.5 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
3/4 su bardağı sıvıyağ
9-10 yemek kaşığı un (tepeleme olacak)
1 tatlı kaşığı portakal veya limon kabuğu rendesi
1 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
Üzeri için:
2-3 adet şeftali

Yumurta ve şekeri kabarıp beyazlayana kadar mikserle çırpın.

Süt, sıvı yağ, limon kabuğu rendesini ekleyip karıştırın.

Un ve kabartma tozunu da ekleyin. Akışkan bir hamur elde edin.

Yağlanıp unlanmış 28 cm.lik fırın tepsisine hamurun çoğunu dökün. Çok az hamuru bırakıp, içine kakaoyu ekleyin. Bir tatlı kaşığı kadar su katıp karıştırın. (Kakaoyu ekleyince kalan hamur katılaşır. Bu yüzden biraz su ilave edip hamuru açıyoruz.)

Kakaolu hamuru beyaz hamurun üzerine şeritler halinde döküp, kürdanla da sağ sol yaparak çizikler atın ki, ebruli bir görüntü olsun.

Şeftali dilimlerini hafif aralıklarla hamurun üstüne dizin.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Fırından almadan kürdan batırıp içinin pişip pişmediğini mutlaka kontrol edin.

Ilıdıktan sonra kekinizi servis edebilirsiniz.

