



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ MISIRUNLU VE LAVANTALI KEK

- 1 su bardağı şeker
- 3 adet orta boy şeftali
- 1 su bardağı iri sarı mısır unu
- 3/4 su bardağı un
- 1 ay kaşığı kabartma tozu
- 1 ay kaşığı Kuru lavanta
- 1 1/4 çay kaşığı tuz
- 3 büyük yumurta
- 1/2 çay kaşığı Vanilya
- 1/2 su bardağı krema
- 3 yemek kaşığı margarin

Bir fırın tepsisine bir kaşık yağ koyun ve eritin. Üzerine şeker döküp kahverengi renk olana kadar pişirin. Yarım dilim halinde doğradığımız şeftalileri dairesel olarak yerleştirin. Başka bir kapta kek malzemelerinin hepsini karıştırıp tepsinin üzerine yavaşça döküp fırına atalım. Piştikten sonra soğuyunca hızlıca ters çevirip dilimleyelim.