



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ KEK

- 3 adet şeftali
- 3 adet yumurta
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 3 su bardağı un
- 1 paket vanilya ve kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 limon suyu

Yumurta, şeker, sıvı yağ, süt, limon kabuğu rendesi ve limon suyunu ekleyip çırpın. Unu, vanilyayı ve kabartma tozunu eleyin, karışıma ekleyip karıştırın. Kek kalıplarını yağlayıp unlayın. İçlerine küp doğranmış şeftalileri paylaşın ve kek harcını boşaltın. Fırında 25 dakika pişirin.