



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ KÜÇÜK KEKLER

- 3 adet şeftali
- 3 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
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 limon suyu

Yumurta ve şekeri 5 dakika çırpın. Yumurtanın rengi açılıp köpürünce içine sıvı yağ, süt, limon kabuğu rendesini ve suyunu ekleyip çırpmaya devam edin. Unu, vanilyayı ve kabartma tozunun eleyip bu karışımın içine karıştırın. Boza kıvamında bir karışım olmalı. Kek kalıplarını yağlayıp unlayın. İçlerine küp doğranmış şeftalileri paylaşın ve kek harcını da üzerine boşaltın. 170 derecedeki fırında 25 dakika pişirin. Fırından çıkarttığınız kekin biraz soğuması gerekmektedir. Sonra servis tabağına alın ve üzerine pudra şekeri serpip ikram edin.

