



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ SAKIZLI KEK

Malzeme

- 3 adet yumurta
- 200 g Sana paket
- 1,5 su bardağı şeker
- 2,5 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1 paket kabartma tozu
- 3 adet damla sakızı
- 2 adet şeftali

Hazırlanışı

1. Derin bir kâseye yumurtaları kırıp, şekerini ilave edip bir çırpıcı ile iyice karıştırın.
2. Daha sonra içine sütü ve oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana yağını ilave edip karıştırmaya devam edin.
3. En son olarak içine dövülmüş damla sakızlarını, bir süzgeç yardımıyla eleyerek unu ve kabartma tozunu ekleyip iyice çirpin.
4. Kek harcını Sana ile yağlanmış kek kalıbına alın. Üzerine kuşbaşı doğradığınız şeftalileri koyup kaşık ile hafifçe üzerlerine bastırın.
5. Önceden 185 derece de ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin.
6. Keki kalıbında iyice soğuttuktan sonra servis tabağına çıkarıp dilimledikten sonra krema veya vanilyalı dondurma ile servis edin.

[ML® Şeftalili Kek için tıklayın](#)