



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİLİ TEPŞİ KEKİ

600 gr. şeftali  
125 gr. tereyağı  
500 gr. yoğurt  
4 adet yumurta  
150 gr. şeker  
1 paket şekerli vanilin  
200 gr. irmik  
200 gr. un  
1 paket kabartma tozu  
150 ml. portakal suyu  
Pudra şekeri

Şeftalileri yıkayıp ikiye kesin, çekirdeklerini çıkartın ve dilimlere kesin. Tereyağını eritip soğumaya bırakın. Yoğurt, yumurtalar, şeker ve şekerli vanilini bir kaptaki karıştırın. Tereyağını ilave edip kısa bir süre daha karıştırmaya devam edin. Un, irmik ve kabartma tozunu ayrı bir kaptaki karıştırıp yoğurtlu karışımın üstüne eleyin. Kıvamlı bir hamur elde edene kadar karıştırın. Hamuru yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine dökün. Şeftali dilimlerini hamurun üstüne yerleştirip önceden 180 C'de ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Portakal suyunu karıştırıp şeftalili kekin üstünde gezdirin. Pudra şekeri serpiştirip dilimleyerek servis yapın.