



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ YAZ KEKİ

Malzeme

- 200 g Sana yağı
- 1 su bardağı toz şeker
- 3 adet yumurta
- 2,5 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 3 adet şeftali
- ½ su bardağı damla çikolata
- 1 tatlı kaşığı zencefil

Hazırlanışı

1. Derin bir kâsenin içine yumurtaları, şekerini ve zencefili koyup, bir çırpıcı veya mikser yardımı ile şeker yumurtanın içinde eriyene kadar karıştırın.
2. Harç krema kıvamına geldikten sonra içine oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana yağını, küplere kesip, karıştırıp, çırpın.
3. Daha sonra içine bir süzgeç yardımı ile eleyerek unu, vanilyayı ve kabartma tozunu ilave edip, karıştırın.
4. Yağlı kağıt serdiğiniz kek kalıbının içine harcı dökün.
5. Şeftalileri ortadan ikiye kesip, sonra şeritler halinde kesin. Şeftali dilimlerini kek harcının üzerine çiçek şeklinde dizip, hafifçe üzerine bastırın.
6. En son üzerine damla çikolataları serpip, önceden 185 derecelik fırında 35-40 dakika pişirin.
7. Pişen keki kalıbında 15 dakika soğutup, arzuya göre krem şanti veya dondurma ile servis edin.

[ML® Şeftalili Kek için tıklayın](#)