



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ MEYVELİ ŞİPŞAK KEK

Malzeme

- 3 adet yumurta
- 125 g Sana yağı
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 su bardağı gazoz
- 2,5 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 adet limonun kabuğunun rendesi
- 1 adet şeftali
- ½ su bardağı ince çekilmiş badem

Hazırlanışı

1. Derin bir kâsenin içerisine ilk önce oda sıcaklığında en az yarım saat beklettiğiniz yumurtaları kırın.
2. Daha sonra içine şekeri, vanilyayı, oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana yağını ilave edip, bir mikser veya çırpıcı ile harç krema kıvamına gelene kadar çırpın.
3. Harç krema kıvamına geldikten sonra bir süzgeç yardımıyla eleyerek unu ve kabartma tozunu ilave edip, karıştırın.
4. Daha sonra gazozu ve limon kabuğu rendesini ekleyip, çırpmaya devam edin.
5. En son olarak harcın içine ince çekilmiş bademi ve rendelenmiş şeftaliyi ilave edip, tahta bir kaşık ile karıştırın.
6. Sıvı Sana ile yağlanmış kek kalıbına içine kek harcını koyun. Önceden 185 derecede ısıtılmış fırında 35-40 dak. pişirin.
7. Pişen keki kalıbında 10 dakika soğutup, servis tabağına ters çevirip, çıkarın. Arzuya göre vanilyalı dondurma veya şeftalili dondurma ile servis edin.