



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇARKIFELEKLİ TOP KEK

<http://www.verita.com.tr>

60 ml taze Verita Çarkıfelek meyvesi püresi
1 tane yumurta
1/4 çay kaşığı tuz
2 tane ince doğranmış şeftali
60 gr eritilmiş tereyağı
Pudra şekeri (süsleme için)
180 ml süt
150 gr toz şeker
30 gr taze hindistancevizi rendesi
300 gr un
2 tatlı kaşığı kabartma tozu

Kuru malzemeleri bir kabin içinde karıştırın. Başka bir kapta süt, yumurta ve tereyağını mikserle çırpın. Her iki karışımı birleştirip iyice karıştırın. Üstüne ince küçük doğranmış şeftalileri ve Çarkıfelek püresini ekleyin. Karıştırdıktan sonra kek harcını yağlı kek kalıplarına eşit şekilde boşaltın. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 25-30 dakika kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra pudra şekeri ile süsleyip servis edebilirsiniz.

