



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ŞEFTALİLİ KEK

4 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
3 adet sert şeftali
1 su bardağı çekilmiş ceviz
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay bardağı sıvı yağ
3,5-4 su bardağı elenmiş un

Yumurtalar ve 1 su bardağı toz şeker bembeyaz olana dek çırpılır. Üzerine yoğurt ve yağ eklenir karıştırılır. Daha sonra un, kabartma tozu ve vanilya katılır. Yağlanmış kelepçeli kalıba dökülür. Üzerine önce ceviz serpilir, sonra soyulmuş ve dilimlenmiş şeftaliler dizilir. En son kalan yarım bardak şeker serpilir. 175 derece fırında 50 dakika kadar pişirilir.

[ML® Şeftalili Kek için tıklayın](#)