



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ ŞEFTALİLİ KEK

Anadolujet Magazin

4 adet yumurta
1 su bardağı irmik
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı şeftali püresi (veya küp kesilmiş şeftali komposto)
100 gr. süzme yoğurt
120 ml zeytinyağı
Yarım su bardağı agave şurubu (veya bal)
1 su bardağı un (elenmiş)
1 su bardağı yulaf unu
1 tatlı kaşığı vanilya özü
1 paket kabartma tozu
Bol miktarda Antep fıstığı
Servis için
Üzerine bal veya agave şurubu ile file Antep fıstığı

Yumurtayı hacminin üç katı olana kadar yaklaşık sekiz dakika yüksekdevirde çırpın. Yoğurt, yağ, irmik ve sütü ekleyin. Şeftali püresini ve vanilyayı katın. Yulaf ununu kabartma tozu ile karıştırın, antepfıstığıyla birlikte karışıma ekleyin, yavaşça karıştırıp kek kalıbına aktarın. Hamur irmikten dolayı biraz katılaşacaktır; bu yüzden üzerini spatula ile düzeltin, hava boşluğu olmaması için kalıbı yavaşça tezgâha vurun. 180 °C'de 45 dakika pişirin, pişip pişmediğini kürdanla kontrol edin ve fırından alın. Şeftalileri ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarın, yanmaz tabanlı bir tavada su ekleyip kısık ateşte pişirin. Karamelize olunca ocaktan alın, kek dilimlerinin üzerine koyun.
Not: Toz şeker kullanıyorsanız yumurtayı çırpıktan sonra bir su bardağı ekleyin. Keki buzdolabında saklayın.

