



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LORLU ŞEFTALİLİ KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı tuzsuz lor peyniri
1,5 su bardağı pudra şekeri
1,5 çay bardağı ayçiçek yağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 su bardağı
yarım su bardağı şeftali suyu
2 adet orta boy şeftali

Yumurta ve pudra şekeri bembeyaz olana kadar çırpılır, üzerine sıvıyağ, şeftali suyu, lor peyniri eklenir, biraz daha çırpıldıktan sonra elenmiş un vanilya ve kabartma tozu eklenir. Pürüz kalmayana kadar kısa süre karıştırılır, şeftaliler soyulur, küp şeklinde doğranır, hafif unlanarak kek harcına katılır, kaşıkla homojen dağılacak şekilde karıştırılır, yağlanmış kek kalıbına dökülür, önceden ısıtılmış 175 derece fırında kabarıp kızarana kadar pişirilir.