



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRUNLU ŞEFTALİLİ KEK

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

Hamuru için:

2 su bardağı mısır unu

1 su bardağı un

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

1 su bardağı tozşeker

4 çorba kaşığı tereyağı

1 çay bardağı zeytinyağı

2 adet yumurta

2 çay bardağı süt

Kreması için:

1 su bardağı süt

1 çay bardağı şeftali suyu

1 çorba kaşığı mısır nişastası

1 çorba kaşığı un

1 tatlı kaşığı buğday nişastası

3 çorba kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı limon rendesi

Üzerine dilim şeftali

Taze nane yaprakları

1 çay bardağı un [?] ayrılan hamura eklenecek

2 çorba kaşığı tereyağı - ayrılan hamura eklenecek

Krema malzemelerini karıştırarak, koyulaşana kadar pişirin.

Yumurta ve tozşekeri krema kıvamını alıncaya kadar çırpın. Tereyağı ve zeytinyağını ekleyerek çırpıma devam edin. Kalan hamur malzemelerini ekleyin ve koyu kek hamuru kıvamında bir hamur hazırlayın. Hamurdan yarım su bardağı ayırın. Yağlanmış tepsiye hamuru dökün. 170 derecede ısıtılmış fırında pembeleşene kadar pişirin. Ayırdığınız hamura un ve tereyağı ekleyerek karıştırın. Pişen keki fırından çıkartın ve soğuyunca üzerine hazırladığınız krema ve şeftalileri koyun. Ayırdığınız kek hamurundan üzerine rendeleyin. Üzeri kızarana kadar tekrar fırınlayın. Soğuyunca dilimleyin ve nane yapraklarıyla servis yapın.

