



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEKTARİNLİ KEK

3 adet kırmızı nektarin

1 kahve fincanı şeker

1 tatlı kaşığı margarin

Kek için:

3 adet yumurta

1 büyük çay bardağı pudra şekeri

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

1 su bardağı yoğurt

Yarım su bardağı sıvıyağ

2 su bardağı un

Kelepçeli kek kalıbı iyice yağlanır, şeker sepilir. Nektarinler soyulur ve dilimlenir. Şekerli kısmın üzerine dizilir. Kek bilindiği gibi çırpılır ve nektarinin üzerine dökülür. 165 derece fırına verilir. Yaklaşık 1 saat pişirilir. Fırından çıktıktan 15 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir.