



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEKTARİNLİ KEK

Hamuru için:

3 su bardağı un

1,5 paket kabartma tozu

2 paket vanilya

1 çay kaşığı tarçın

4 adet yumurta

1,5 su bardağı tozşeker

Bir tutam tuz

1 su bardağı sıvıyağ

1 su bardağı süt

3-4 adet nektarin

Öncelikle un, kabartma tozu, vanilya ve tarçını bir kaba eleyin. Yoğurma kabına aldığınız yumurta ve tozşekeri mikserin en yüksek devrinde yaklaşık 3-4 dakika çırpın. Sıvıyağ ve sütü ilave edip, mikserin düşük ayarında çırpmaya devam edin. Ayrı kaba elediğiniz un karışımını yavaşça ilave ederek, bir yandan da tahta kaşıkla karıştırın. Yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına, hazırladığınız kek karışımını boşaltın. Kabuklarıyla elma dilimi şeklinde doğradığınız nektarinleri karışımın üzerine dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında kontrol ederek (keke bir kürdan batırın, temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. Piştikten sonra keki tel ızgara üzerine alıp, soğutun.

