



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ KAT PASTASI

2 adet yumurta
1 ay bardağı şeker
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 ay bardağı un
Şeftali kat için:
2 adet şeftali
2 orba kaşığı şeker
1 orba kaşığı tereyağı

Şeftaliler soyulur, çekirdekleri çıkarılır, ince ince dilimlenir. Kelepçeli kek kalıbı bolca tereyağlanır, 1 çorba kaşığı şeker serpilir. Üzerine sıkı sıkı şeftaliler dizilir. Kalan şeker de şeftalilerin üzerine serpilir. Çukur bir kapta şeker ve yumurta mikserle çırpılır. Üzerine diğer malzemeler ilave edilir. Elde edilen hamur şeftalilerin üzerine gezdirilir. 160 derece fırında 50-55 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra ters çevrilir. Soğuyunca ikram edilebilir.