



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ ŞERBETLİ KEK

Şerbet için:

2 adet şeftali

1 çay bardağı şeftali

2 su bardağı su

1 çorba kaşığı limon suyu

Kek için:

4 adet yumurta

1 çay bardağı pudra şekeri

1 paket kabartma tozu

1 su bardağı su

2 çorba kaşığı tereyağı

2,5 su bardağı un

Şeftaliler soyulur ve kabaca doğranır, bir tencereye aktarılır. Su, şeker ve limon suyu eklenir. Şeftaliler gevşeyene kadar pişirilir. Sonra blenderden geçirilir. Kek malzemesi bir araya getirilir ve çırpılır. Yağlanmış bir fırın kabına dökülür. 170 derece fırında yaklaşık 40 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 5 dakika sonra hazırlanan şeftalili şerbet dökülür ve yayılır. 1 saat sonra kare kare keserek servise sunulur.