



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ VE FRAMBUAZLI KEK

5 adet şeftali
25 adet frambuaz
2.5 su bardağı un
Yarım paket bisküvi kırıntısı
50 gr margarin
1 su bardağı şeker
3 adet yumurta
1/4 bardak süt

Fırınınızı 180 C°de önceden ısıtın. Şeftalileri 5 dakika haşlayıp hemen soğuk sudan geçirin, kabuklarını soyun ve ortasındaki çekirdeği çıkartıp ikiye kesin.

Kelepçeli 23 cm çapındaki kek kalıbının altına parşömen kağıdı serin. Üzerine eritilmiş yağı dökün, ardından şekeri serpin. Frambuazları ve şeftalileri yerleştirin ve bisküvi kırıntılarını bunların üstüne dökün.

Karıştırma kabında çırpığınız yumurtalara ve şeker, süt ve unu ekleyin ve karıştırın. Bunu meyvelerin üzerine dökün ve 55 dakika pişirin. Oda sıcaklığına geldikten sonra servis tabağına ters çevirin ve ılık olarak servis edin.