



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ŞEFTALİLİ JÖLELİ KEK

3 yumurta, 1 su bardağı toz şeker ile çırpılır. 1 çay bardağı yoğurt, 125 g margarin (oda sıcaklığında), 1 su bardağı un, 1 paket hamur kabartma tozu ilave edilerek hamur yapılır. Yağlanmış unlanmış kalıba dökülür. Üstüne 3 adet şeftali soyulup dilimlenerek sıralanır. Önceden ısıtılmış fırında pişirilir. Fırından çıkınca üzerine 2 paket tart jölesi pişirilerek dökülür.

[ML® Şeftalili Kek için tıklayın](#)

---