



## ŞEFTALİLİ KEK

<https://www.elele.com.tr>

- 1.5 su bardağı un
- 1 su bardağı toz şeker
- 1.5 çay fincanı margarin veya tereyağı
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 3 adet yumurta
- 2 adet şeftali

Fırını 180 derece ısıtın. Bir kaptaki kabartma tozu ve unu karıştırın. Başka bir kaptaki yumurta, şeker ve vanilyayı çırpın, tereyağını ekleyin. Unlu karışımı da ilave edin ve iyice çırpın. Tart kalıbını yağlayın (tek kalıpta yapılması önerilir) ve karışımı içine dökün. Şeftalileri dizin. Şeftalilerin üzerine hazırladığınız karışımı dökün. Isıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika veya pembeleşinceye kadar pişirin. Ilık veya soğuk servis yapabilirsiniz. Ilık servis yaparsanız, sade dondurma ile birlikte tercih edin.

