



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ŞEFTALİLİ KEK

- 3 yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- Alabildiği kadar un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 şeftali

Yumurta ve şekeri şeker eriyinceye kadar mikserde çirpin. Süt ve sıvı yağ ekleyip spatula yardımıyla karıştırın. Un, kabartma tozu, vanilya ve tarçını da eleyerek karışıma ekleyin. Yağlanmış kalıba dökerek, üzerine ince dilimlenmiş şeftali ekleyin. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 30 dakika pişirin.

