



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ KEK

<https://haber7.com>

3 adet yumurta
1,5 su bardağı şeker
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
1 çay kaşığı tarçın
5 adet şeftali ya da nektarin
1/2 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt

Yumurta ve şekeri mikserle yoğunlaşınca ve kabarınca kadar çırpın. Unu geniş bir kaba eleyin, üzerine kabartma tozu, tarçın ve vanilini eleyin. Yumurta ve şekerli karışıma 2-3 kere de karıştırarak yedirin. Kalan sıvı malzeleri ekleyin. Homojen bir karışım olana kadar çırpmaya devam edin. 20 cm'lik kek kalıbını yağlayıp, unlayın. Hamuru kek kalıbına dökün ve bir kaç kez dibini tezgaha vurarak içindeki kabarcıkları patlatın. Şeftalileri iyice temizleyin, kurulaayıp yarım daire şeklinde dilimler çıkarın. Hamurun üzerine gelişi güzel çıkardığınız dilimleri yerleştirerek hamurun içerisine hafifçe gömülmesi için bastırın. Önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında 35 dakika pişirin.

Not: Fansız programda pişirmek eşit kabarmaya yardımcı olur.

