



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİLİ KEK

- 6 adet şeftali
- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 çorba kaşığı krema
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı file badem

Yumurta toz şeker ile çırpıp kar haline getirin. Yoğurt, krema ve sıvı yağı ekleyin. Un, vanilya ve kabartma tozu ilave edip karıştırın. İkiye bölünmüş kayısı parçalarını serpiştirip hafifçe karıştırmaya devam edin. Yağlanmış kek kalıbına döküp, file badem serpiştirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 45 dakika pişirin.

Not: Kek hazırlarken çırpma işlemi için cam kapları tercih edin. Kek yaparken malzemeleri yumurta, şeker, sıvı yağ ve un sıralaması ile ekleyin. Keklerinizde karbonat yerine kabartma tozu kullanmayı tercih edin. Kekinize katacağınız unu kabartma tozu ile birlikte elerseniz hem topak kalmaz, hem de kabartma tozu homojen olarak karışır ve kekiniz daha iyi kabarr. Çırpma işlemi mikserle yaparsanız, önce yavaş, daha sonra hızlı devri kullanın. Kekinize un ekledikten sonra mikserin yavaş devrini ya da çırpma teli kullanın.

