



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ KEK

2 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
125 gram eritilmiş margarin
2 su bardağı un
1'er paket kabartma tozu ve vanilya
4-5 adet şeftali

Kek için yumurtayı toz şeker ile birlikte derin bir kaptan çırpın. Eritilmiş margarin katıp, 1-2 dakika daha çırpıma devam edin. Un, kabartma tozu ve vanilya ilave edip, karıştırın. 22 x 22 cm ebadında kare bir kelepçeli kalıba veya tepsiye hamuru boşaltın. Üzerine belirli aralıklarla ikiye bölünmüş ve çekirdeği çıkarılmış şeftalileri yerleştirin. Önceden ısıtılmış 10 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Ilıdıktan sonra kalıptan çıkarın ve dilimleyerek servis yapın.

Not: Şeftaliler büyük ise ay şeklinde dilimleyerek yerleştirin.

