



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİLİ KEK

- 4 tane orta boy şeftali
- 4 tane yumurta
- 125 gram tereyağı (oda ısısında)
- 1 su bardağı süt
- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Öncelikle oda sıcaklığına gelen tereyağıyla şekeri çırpın. Ardından yumurtaları tek tek ilave edin. Yaklaşık 5 dakika kadar çırpın ve içerisine süt dahil edin. Daha sonra unu, kabartma tozunu ve vanilyayı elekten geçirin ve harca ilave ederek spatula ile karıştırın. Kek kalıbını margarin ile yağlayın ve un serpiştirin. Kek hamurunun bir kısmını aktarın ve şeftali dilimlerini her yerine dizin. Kalan harcı tekrardan aktarın ve iyice yayıp, tekrar şeftali dizin. Kek kalıbını elinizle sallayın ki, harç kalıba eşit dağılsın. Önceden ısıtılan 180 derecelik fırının alt bölümünde pişirin. Pişen şeftalili keke pudra şekeri serpiştirin.