



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİLİ KEK

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1,5 su bardağı (190g) un  
1 su bardağı (200g) toz şeker  
1/2 su bardağı (115g) eritilmiş ve soğutulmuş tereyağı  
2 büyük yumurta  
1/2 su bardağı (120ml) süt  
1 tatlı kaşığı vanilya özütü  
2 tatlı kaşığı kabartma tozu  
1/4 çay kaşığı tuz  
3-4 olgun şeftali, kabukları soyulmuş ve dilimlenmiş  
Üzeri için pudra şekeri

Fırını 175°C'ye önceden ısıtın. Yuvarlak kek kalıbını yağlayıp unlayın veya yağlı kağıt serin.

Büyük bir karıştırma kabında un, kabartma tozu ve tuzu birlikte çirpin. Bir kenara koyun.

Başka bir kapta yumurtaları ve şekeri açık renk ve kabarık olana kadar çirpin. Eritilmiş tereyağı, süt ve vanilya özütünü ekleyip karıştırın.

Islak malzemeleri kuru malzemelere yavaş yavaş ekleyin ve sadece birleşene kadar karıştırın. Fazla karıştırmamaya dikkat edin.

Şeftali dilimlerinin yarısını hamurun içine nazıçke karıştırın.

Kalan şeftalileri kalıbın altına yerleştirin.

Hamuru hazırladığınız kek kalıbına dökün ve üzerini bir spatula ile düzeltin.

Önceden ısıtılmış fırında 35-40 dakika veya kekin ortasına batırdığınız bir kürdan temiz çıkana ve üstü altın rengi olana kadar pişirin.

Keki kalıpta yaklaşık 10 dakika soğumaya bırakın, ardından tamamen soğuması için tel ızgaraya aktarın. Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.

