



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ KEK

3 adet yumurta
1,5 su bardağı şeker
1 su bardağı su
1 adet sert şeftali
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 adet limon kabuğu rendesi
Üzeri için:
2 adet olgun şeftali
1 çay bardağı şeker

Derin kaptaki şeker ve yumurtalar, şeker eriyene kadar çırpılır. Üzerine küp şeklinde doğranmış şeftali ve diğer kek malzemeleri eklenir. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında yaklaşık 45-50 dakika pişirilir. Bu arada şeftaliler soyulur, rendelenir, küçük bir tencereye aktarılır. Üzerine şeker katılır. Orta ateşte karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Kek fırından çıktıktan 10 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir. Üzerine pişirilen şeftalili karışım gezdirilir.

[ML® Şeftalili Kek için tıklayın](#)
