



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ KEK

750 Gram şeftali
Yarım bardak süt
Vanilya
3 yumurta
100 gram şeker
Bir tutam tuz
4 çorbakaşığı un

Şeftalileri kaynar suya sokup bekletmeden çıkarın. Şeftalileri soyup dilimleyin ve suyunu saklayın. Sütle vanilyayı iyice kaynatın ve üzerinde oluşacak kaymağı alın. Üzerine şeftalilerin suyunu yavaş yavaş dökün. Unu yavaş yavaş ekleyin ve karışımı sütün içine dökün. Hamuru bir saat kadar ılık bir yerde dinlendirin. Kalıbı iyice yağlayıp şeftali dilimlerini muntazam bir şekilde yerleştirin. Şeftalilerin üstüne önceden hazırladığınız karışımı dökün yine yavaş yavaş dökün. 200 derece fırının tam ortasında 25-30 dakika pişirin,soğuduktan sonra servis yapın.