



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ŞEFTALİLİ KEK

4 adet yumurta
1,5 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
2 paket vanilya
3 su bardağı un
3 çorba kaşığı yoğurt
1,5 çay bardağı sıvı yağ
1,5 çay bardağı süt
4 çorba kaşığı kakao
Üzeri için:
2 adet şeftali
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Yumurtaları derin bir kabın içine kırın ve üzerine şekeri koyup 5 dakika çırpın. Yoğurt, sıvı yağ, süt ve kakaoyu da üzerine ekleyip çırpmaya devam edin. Kabartma tozu, karbonat un ve vanilyayı da ekleyip karıştırın. Bu harcı yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına dökün. 170 derecedeki ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin. Fırından alıp dinlendirin, üzerine dilimlenmiş şeftali ve pudra şekeri ile servis yapın.