



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ KEK

- 1 Adet Sana Hamurışı
- 1 Paket vanilin
- 2 Su Bardağı un
- 4 Adet yumurta
- 1 Su Bardağı yoğurt
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 1 Adet küp küp doğranmış şeftali

Öncelikle oda sıcaklığındaki yumurtalar ile toz şekeri, şeker eriyinceye kadar, yaklaşık 7-8 dakika çırpın. (Üzeri göz göz olacak). Üzerine önce sıvı malzemeleri sana yağını ve yoğurdu ekleyin çırpmaya devam edin. Ayrı bir kapta unu, üzerine kabartma tozunu ve vanilini eleyin. Elediğiniz toz karışımı kekinize ekleyip çok fazla çırpmadan ya da bir spatula ile (söndürmeden) karıştırın. Küp küp doğradığınız şeftalileri yarım yemek kaşığı una bulayın. Kekinizin içine atın. Yağlayıp unladığınız kek kalıbınızın dibine (ben 12 dilimli bir kek kalıbı kullandım) dilimlediğiniz nektarlarınızı dizin. Üzerine kek hamurunuzu dökün. Kalıbı birkaç kere tezgaha vurup, önceden ısıtılmamış fırında, 160 derece ısıda, yaklaşık 45-50 dakika pişirmek üzere fırına kaldırın. İlk 40 dakika fırının kapağını açmayın. 40 dakika sonra bir kürdanı kekinizin ortasına batırıp çıkan çubuğu kontrol edin. Eğer kürdan ıslak ise pişirmeye devam edin. (Bu esnada eğer fırınızdaki benimki gibi, üst kısmını fazla pişiriyorsa, kekinizin üstüne bir alüminyum folyo kapatabilirsiniz. Kürdan testini bu folyodan da yapabilirsiniz). Kekiniz piştikten sonra fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Tamamen soğuduktan sonra kalıbından çıkarıp dilimleyerek servis yapın