



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİLİ MADEN SULU KEK

- 1.5 su bardağı şeker
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 şişe maden suyu
- 1 paket toz krem şanti
- 3 adet şeftali
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 3.5 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı tarçın

Yumurta ve şekeri çırpıyoruz, üzerine maden suyu ve yağı ekliyoruz. Unu, kabartma tozunu ve vanilyayı ilave edip karıştırıyoruz. Şeftalinin ikisini unlu bir kabın içine minik minik doğruyoruz. Kalan şeftaliyi ince ince boylamasına dilimliyoruz. Düz ve geniş bir kek kalıbını yağlıyoruz. Keki döktükten sonra üzerine şeftalileri diziyoruz. Önceden ısıtılmış 160 derecelik fırında pişiriyoruz.

