



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ PAY

MALZEMELER

3 seftali
3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un

YAPILIŞI

Seftalilerin kabuklarını soyup dilimleyin. Yumurta, un, vanilya, kabartma tozu ve şekerini karıştırarak kek hamurunu hazırlayın. Kek kalibini yağlayıp seftali dilimlerini dizin. Kek hamurunu üzerine döküp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 40 dakika pişirin. Servis tabağına alıp dilimleyerek servis yapın.