



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİLİ TERS DÜZ KEK

- 3 adet şeftali
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 su bardağı şeker
- 1 kahve fincanı sıvıyağ
- 1 su bardağı un

Kelepçeli kalıp yağlanır. Soyulmuş ve dilimlenmiş şeftaliler sıkı sıkı dizilir. şekerin yarısı üzerine serpilir. Kalan şeker ve yumurtalar mikserle bir kaç dakika çırpılır. Süt, yağ, un ve karbonat eklenir. Kısaca karıştırdıktan sonra şeftalilerin üzerine dökülür. 160 derece fırında 1 saat kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir.