



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ VE ERİKLİ KEK

1 paket Pakmaya Sade Mayalı Kek Harcı

3 yumurta

1 su bardağı (175 g) toz şeker

1 çay bardağı (100 ml) süt

1,5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağ

2 su bardağı (200 g) un

Ayrıca:

1-2 adet küçük boy şeftali

1-2 adet mürdüm eriği

Pakmaya Pudra Şekeri

Kek için bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekerini aktarın.

İkserle köpük köpük olana dek çırpın.

Üzerine sütü ve sıvı yağı edip tüm malzeme karışımına kadar çırpmaya devam edin.

İr kaba Pakmaya Sade Mayalı Kek Harcını ve unu aktararak kaşıkla karıştırarak harmanlayın.

Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.

Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış dikdörtgen bir kek kalıbına dökün.

Çekirdeklerini çıkarttığınız şeftali ile mürdüm eriklerini ikiye kesin. Her parçanın üzerinde ince kesikler açın. Kek hamurunun üzerine meyveleri yerleştirin.

Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.

Fırının ısıyı 175 dereceye ayarlayın. 35-45 dakika pişirin. Üzerine Pakmaya Pudra Şekeri serpin.

