



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## ŞEFTALİLİ KEK



4 adet yumurta  
1 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı su  
1,5 çay bardağı sıvıyağ  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Yarım limon kabuğu rendesi  
2,5 su bardağı un  
Harcı için:  
4-5 adet şeftali  
5 çorba kaşığı marmelat  
1 avuç ceviz  
Üzeri için:  
3 çorba kaşığı marmelat  
2 çorba kaşığı su  
1 çorba kaşığı hindistancevizi

- # İlk işlem olarak kuru malzemeler, un, şeker, kabartma tozu ve vanilya karıştırma kabına konur. Kaşıkla kuru olarak 3-4 dakika karıştırılır.
- # Üzerine yumurta, su, yağ, limon kabuğu rendesi eklendikten sonra mikserle malzeme bütünleşene dek karıştırılır.
- # Ortası delik olmayan, tercihen kelepçeli bir kalıp iyice yağlanır.
- # Kek karışımının yarısı kalıba döküldükten sonra üzerine soyulmuş ve dilimlenmiş şeftali sıkı sıkı dizilir.
- # Sonra üzerine marmelat gezdirilir, ceviz serpilir. Kalan kek karışımı üzerine öbek öbek konur, düzeltilir.
- # Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 45-50 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkar çıkmaz üzerine suyla karıştırılmış marmelat sürülür. Soğuyunca hindistancevizi serpilir.

**Not:** Bu tarifte açık renkli marmelat kullanılması tavsiye edilir.