ŞEFTALİLİ PASTA

2 Şeftali
2 Adet yumurta
2 Kahve fincanı un
Yarım su bardağı toz şeker
1 Kahve fincanı tereyağı (oda ısısında) 50 gr.
Yarım paket kabartma tozu
Şerbeti için:
1 Su bardağı su
2 Çorba kaşığı şeker

Öncelikle su ve şeker fazla yoğun olmayacak şekilde kaynatılır, soğumaya bırakılır.
Şeftaliler soyulur ince ince dilimlenir.
Kalıp bolca tereyağı ile yağlanır.
Dilimli şeftaliler kalıba dizilir.
Bir kabın içine yumurtalar kırılır, şekerle birlikte eğer varsa mikserle 10dakika kadar çırpılır, tereyağı ilave edilir.
Bu karışıma un yavaş yavaş eklenir.
En son kabartma tozu da konduktan sonra meyvelerin üzerine karışım dökülür.
Önceden ısıtılmış 150 derece fırında pişirilir.
Fırından çıkartılan kek ters çevrilir, üzerine soğuk şerbet gezdirilir.

Not: Bu pasta armuttan da yapılabilir. O zaman armut, şekerli suda biraz haşlanır. Bu su daha sonra şerbet olarak kullanılır.