



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KAT PASTA

Gereçler:

1 yumurla

100 gr pudra şekeri

75 gr un

50 gr badem

İçi ve Üstü:

3 yumurla beyazı

500 gr pudra şekeri

Bir tatam tuz

6 yemek kaşığı soğuk süt

50 gr kavrulmuş ve iri kıyılmış badem

Yaklaşık 40 x 30 boyutundaki bir fırın tepsisini yağlayıp kenarlarına yağlanmış yağlı kağıt döşeyin. Yumurtalar ile şekeri kalınlaşp krem haline gelene ve bir miktar kaldırıldığında sivri duracak biçime girene dek çırpın. İçine unu eleyip kıyılmış bademleri ekleyerek yedirin. Hazırlanmış fırın tepsisine dökün ve 20 dakika ya da kahverengimsi bir renk alıp, bir kürdan batırıklığında yine kabarıklığını koruyacak duruma gelene dek orta kızgınlıktaki fırında pişirin. Bir yağlı kağıt içine çıkarıp soğumaya bırakın. Soğuyunca, üç eşit dikdörtgene kesin. Yumurta beyazlarını, şekeri, suyu ve tuzu, sıcak su üstüne oturttuğunuz bir kabın içinde yumurta çırpıcısı ya da elektrikli yumurta çırpıcısı ile 7 dakika, karışını kalınlaşp, sivri tepeler oluşturunca dek çırpın. Bu karışımı, dikdörtgen kek parçalarından ikisinin üstüne sürün ve biraz da kıyılmış badem serpin ve üç katı üst üste yerleştirin. Kalan kremayı en üste ve yanlara sürüp, üstüne kalan bademleri serpin ve 1 saat kadar serin bir yerde bırakın.