



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KEK

Hamur için :

2½ Su Bardağı Un (250g) un

1/2 Yemek Kaşığı Pakmaya Aktif Kuru Maya (10g)

1/2 Su Bardağı Süt (100ml)

1 Yumurta

3 Yemek Kaşığı Yumuşak Tereyağı(50g)

2 Yemek Kaşığı Toz Şeker (24g)

1 Çay Kaşığı Tuz (1.5g)

Üzeri için :

1 Çay Bardağı Un (50g)

3 Çorba Kaşığı Eritilip İlinmiş Tereyağı (50g)

½ Çay Bardağı Toz şeker (45g)

1 Çay Bardağı Soyulmuş Kırık Badem (50g)

Servis için (İsteğe göre):

1 Çay Bardağı Vişne Marmeladı

Fırınınızı önceden 220 °C'ye ayarlayın ve ısıtın.

Pakmaya Aktif Kuru Maya'yı ılık sütle eritin ve 15 dakika bekletin.

Unu, karıştırma kabınıza eleyerek aktarın. Kalan malzemeyi üzerine ekleyin. Pütürsüz bir hamur elde edene dek yoğurun.

Hamurun üzerini örtüp, oda ısısında mayalanması için 30 dakika bekletin.

Hamur yeterince mayalandıktan sonra 26 cm'lik tart kalıbına elinizle bastırarak yayın.

Un, şeker ve eritilip ılınmış tereyağını bir karıştırma kabının içerisinde yüksek devirde mikser ile çırpın. En son badem içlerini ilave edin.

Bademli karışımı tahta bir kaşıkla karıştırın ve tart kalıbının içerisindeki hamurun üzerine yayın.

Önceden ısıtılmış 220 °C'ye ayarlı fırında 25-30 dakika kadar pişirin.

Fırından aldıktan sonra, isteğinize göre, üzerinde vişne marmeladı ile servis yapabilirsiniz.

