



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ OSMANBEY PASTASI

[Sahrap Soysal](#)

5 adet yumurta
5 Türk kahve fincanı toz şeker
7 Türk kahve fincanı un
3.5 Türk kahve fincanı irmik
1 Türk kahve fincanı sıvıyağ
5 Türk kahve fincanı yoğurt
2 paket kabartma tozu
1 adet limon veya portakal kabuğunun rendesi
1 yemek kaşığı kuru üzüm
2 Türk kahve fincanı çekilmiş badem
2 yemek kaşığı kakao
Ayrıca:
1 paket hazır çikolatalı sos

Kekin hamurunu hazırlamak için; yumurta ve toz şekeri çukur bir cam kaptaki mikser yardımıyla 5 dakika kadar çırpın.

Üzerine yoğurt, sıvıyağ, kabartma tozu, rendelenmiş limon veya portakal kabuğu ve irmiği ekleyip çırpıma devam edin. Şimdi hamurdan 2 bardak ayırıp içine kakao katıp çatalla iyice çırpın ve bir kenarda bekletin.

Kalan hamura unu da ilave edip mikser yardımıyla 2-3 dakika daha çırpın.

Sonra bu beyaz hamuru yağlanmış orta boy kek kalıbına aktarın. Üzerine kakaolu hamuru gezdirip çatalla hafifçe karıştırın. Badem ve üzümleri serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarladığınız fırında 35-40 dakika kadar pişirip çıkarın.

Kekin hafifçe soğumasını sağlamak için 10 dakika bekledikten sonra kalıptan çıkarın. Üzerine çikolatalı sos gezdirip dilimleyerek servise sunun.