



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI VE BADEMLİ PASTA

Gereçler:

100 gr tereyağı ya da margarin

75 gr pudra şekeri

2 yemek kaşığı bal

2 yumurta, hafifçe çırpılmış

150 gr un

100 gr kiraz şekerlemesi, ikiye bölünerek

50 gr kavrulmuş, kıyılmış fıstık

Üstü:

1 yemek kaşığı bal

75 gr şeker

50 gr kiraz şekerlemesi, ikiye bölünmüş

50 gr kavrulmuş fıstık

600 gr'lık kalıbı yağlayıp, una bulayın. Tereyağını, şekeri ve balı hafif ve kar gibi olana dek çırpın. Çırpmayı sürdürerek yumurtalara bir yemek kaşığı unu ekleyin. Kalan unu eleyin ve içine kiraz şekerlemelerini ve bademleri kattıktan sonra karışıma iyice yedirin. Kalıba boşaltın. Orta kızgınlıktaki fırında 45 dakika ya da üstü kahverengimsi bir renk alıp, hafifçe bastırıldığında yine kabarıklığını koruyacak duruma gelene dek pişirin. 5 dakika kalıpta beklettikten sonra, kalıptan çıkarın.

Soğuyunca, bal ile şekeri karıştırıp, sert fakat akıcı bir kıvamı sağlayana dek su ekleyin. Kaşıkla kekin üstüne koyarak fazlasının yanlardan aşağı süzülmesine izin verin. Kiraz şekerlemeleri ve bademleri göze hoş gelecek bir biçimde yerleştirdikten sonra, kalan şeker ve bal karışımını da yer yer en üste dökün.