



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYRAM PASTASI

Gereçler:

1/2 ölçü Badem Kreması
300 gr kuru üzüm
200 gr un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tarçın
3 yumurta,
150 gr tereyağı
150 gr şeker

Üstü:

1 yumurta akı, sarısı ayrılmış
1 çay kaşığı su
150 gr şeker
1 çay kaşığı gliserin
1 civciv

Çikolatadan yumurtalar

7,5 cm. genişliğinde 1 m. altın renkli kurdele

18 cm. çapındaki kek kalıbının dibini ve kenarlarını yağlı kağıt ile kaplayın. Bir sicimle kalıbın çevresini ölçün ve eş uzunlukta kesip, sicimi ayırın.

Badem Kremasının yarısını kek kalıbının büyüklüğünde açın. Üzüm kurularını, portakal, limon kabuklarını ince doğrayarak, kiraz şekerlemelerini, portakal kabuğu rendesi ve suyunu geniş bir kapta karıştırın. Başka bir kapta, un, baking powder ve tarçını karıştırıp, yumurtaları, şekeri ve yağı ekleyip iyice karıştırın. 1-2 dakika karışım düzgün bir görünüm alana dek çırpın. Meyve karışımını da buna katıp, iyice karıştırın.

Bu karışımın yarısını hazırlanan kalıba boşaltıp, üstünü bir kaşığın tersi ile düzeltin. Badem Kremasından kekin boyutuna göre açtığınız daireyi de karışımın üstüne koyun. Kalan kek karışımını da açtığınız daireyi de karışımın üstüne koyun. Kalan kek karışımını da Badem Kremasının üstüne düzgün bir biçimde yayın.

Önceden ısıtılmış orta ısıdaki fırında 3 saat ya da kek kalıbın kenarlarından çekilmeye başlayana dek pişirin.

Parmak uçlarınızla kekin üstüne bastırdığınızda, tekrar eski kabarıklığına dönecek duruma gelmiş olmalıdır.

Yumurta sarısını su ile çırpın. Bu arada kalan Bacf&m Kremasını üçe ayırıp, her bir parçayı elinizde rulo haline getirin. Rulolarınızın uzunluğu kalıbın çevresine göre kestiğiniz sicime eş olmalıdır. Bu üç ruloyu saç örgüsü biçiminde örün. Bu örgüyü pişmiş kekinizin üstüne yerleştirip, çırdığınız yumurta sarısı ve su karışımını üstüne sürün. Kekin üstü yeterince kızarmışsa, örgülerin arasına kekin üstüne alüminyum kağıt koyup, 10 dakika daha fırında tutun. Badem Kremasından oluşan örgü pembeleşince fırından alın. Üstünü süslemek için, yumurta akını şeker ve gliserin ile çırpın. Kekin üstüne yayıp, kurumaya bırakın. Oyuncak ya da şekerden yapılmış civcivinizi ve çikolata yumurtaları göze hoş gelecek bir şekilde kekinizin üstüne yerleştirin.

Kurdeleyi, keki çevreleyecek uzunlukta kesip, kekin üstüne tutturun.