



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASKALYA KEKİ

5 yumurtanın akı
1 fiske tuz
100 gr (1/2 su bardağından biraz az) toz şeker
175 gr (1 su bardağı) badem (çekilmiş)
1/2 çorba kaşığı portakal kabuğu rendesi
60 gr (1/2 su bardağı) badem (zarları soyulup, ortalarından ikiye ayrılmış)

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (190°C) getirip, ısıtınız.

20 cm'lik bir kek kabını alüminyum kağıdıyla kaplayıp, bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kasede yumurta aklarını ve tuzu, yumurta teliyle kar haline getiriniz. Şekeri azar azar, sürekli çırparak ekleyiniz. Bütün şeker eklenince, karışım sıkı ve sert olana kadar çırpmaya devam ediniz.

Madeni bir kaşıkla, çekilmiş badem ve portakal kabuğu rendesini katınız. Karışımı kek kabına boşaltıp, yarım bademleri üstüne serpiniz.

Keki fırına sürüp 30 dakika, ortasına batırılan bir şiş temiz ve kuru çıkana kadar pişiriniz. Keki fırından çıkarıp, soğuttuktan sonra servis ediniz.