



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AĞAÇ ÇİLEKLİ SANDVIÇ KEK

1 tatlı kaşığı tereyağ  
1 çorba kaşığı un  
5 yumurta sarısı (ayrılmış)  
150 gr şeker  
1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu  
120 gr (3/4 su bardağından biraz fazla) irmik  
60 gr (1 su bardağından biraz fazla) çekilmiş badem  
Harcı:  
250 gr ağaç çileği (yıkayıp ayıklanmış)  
1 su bardağı acı krema  
1 çorba kaşığı pudra şekeri

Önce fırınımızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız. 20 cm çapında bir kek kalıbını tereyağıyla sıvayıp üstüne un serperek unun, her tarafa eşit biçimde dağılması için kalıbı sağa sola çeviriniz. Fazla unu silkeleyip kalıbı bir kenara bırakınız.

Büyükçe bir karıştırma kabında yumurta sarılarını, şekeri, limon kabuğunu ve limon suyunu, koyulaşana kadar çırpınız. Sonra, yavaş yavaş irmiği ekleyip, karışım düzgün ve oldukça kıvamlı bir hale gelinceye kadar hızla çırpınız, öğütülmüş bademleri de gene çırparak karışıma katınız. Orta boy bir kapta yumurta aklarını beyazlaşana kadar çırpıp, madeni bir kaşıkla irmik karışımına ekleyiniz.

Elde ettiğiniz bu karışımı kalıba koyup, fırına atınız. Keki 40-45 dakika, ortasına sokulan bir şiş temiz çikana kadar, pişiriniz. Bu arada harcı hazırlayınız.

180 gr ağaç çileğini yayvan bir kaba koyunuz. Sonra, ağaç çileklerinin suyunu dikkatlice süzüp kurulayınız. Küçük bir kapta kremayı koyulaşmaya kadar çırpıp, kurulanmış ağaç çileklerinin üstüne dökerek bir kenara ayırınız. Keki fırından çıkarıp soğuması için yarım saat bekletiniz. Elle dokunacak kadar soğuduktan sonra kalıptan çıkarıp, büyük bir servis tabağına alınız. Keskin bir bıçakla ortasından kesip, alttaki parçanın üstüne ağaç çileği ve krema harcını bolca döktükten sonra ikinci parçayı üstüne oturtunuz.

Pudra şekerini ve kalan ağaç çileklerini de kekin üstüne serpiştiriniz.