



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AGNES

Zikriye Serin

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı kristal şeker
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 su bardağı un
- 125 gram tereyağı veya margarin
- 1 su bardağı ince çekilmiş ceviz
- 2 paket vanilin
- 1 paket kabartma Tozu

İlk önce yumurtaların beyazları ve sarılarını ayırıyoruz ayrı kaplara. Yumurtanın beyazlarını kristal şeker ile çırpıyoruz mikser ile krema haline gelene kadar. Sonra eritilmiş tereyağı ekliyoruz. Un, kabartma tozu ve vanilya, sonunda da cevizleri ekliyoruz. Yağlanmış tepsiye dokuyoruz ve 180 derece fırında pişiriyoruz. Üzeri için: Yumurta sarılarını, pudra şekeri ve vanilya ile karıştırıyoruz krem haline gelene kadar. Soğutulmuş kekin üzerine eşit bir şekilde her yerine yaydırıyoruz. Sonunda fırında çok az 5-10 dakika kadar üzeri kuruyana kadar bırakıyoruz. Çok az derecede 60-70 sadece üzeri kuruyana kadar sonra çıkartın.

