



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALMAN KEKİ

MALZEMELER:

- 4 yumurta
- 3 kahve fincanı şeker
- 1,5 su bardağı un
- 1 su bardağı patates nişastası
- 2 limon kabuğu rendesi
- 1 çorba kaşığı limon suyu (varsa 1- 2 damla limon esansı)
- 2 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 büyük paket margarin (250 gram, yumuşak)

YAPILIŞI:

- 1- Kalıp yağlanır, unlanır. Fırın ısıtılır.
- 2- Cam kasede yağ ile şeker krem haline getirilir. Yumurta sarıları, limon kabuğu rendesi ve limon suyu konur.
- 3- Yumurta akları çarpılıp kar haline getirilir; şekerli yağa katılır.
- 4- Un, patates nişastası, kabartma tozu, vanilya karıştırılıp elenerek ilave edilir.
- 5- Kaşıkla karıştırılıp kalıba boşaltılır. Orta ısı fırında 35- 40 dakika pişirilir.

ÜZERİNE:

Bir kasede 1 su bardağı pudra şeker 2- 3 çorba kaşığı sıcak su azar azar konup karıştırılır. Ezilmiş yoğurt kıvamına gelince, kalıptan çıkarılmış soğuk kekin üzerine dökülüp bıçakla yayılır.

[ML® Germen Keki için tıklayın](#)