



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM EZMELİ KEK

250 gram baharat karışımı
100 gram pudra şekeri
500 gram un
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
Çeyrek ay kaşığı tuz
1 adet portakal kabuğunun rendesi
100 gram kıyılmış badem
200 gram badem ezmesi
75 gram kokteyl kirazı

Bademleri yağsız tavada kavurun. Kirazları ince ince kıyın. Bademler ve kirazları, badem ezmesi ile yoğurun. Pudra şekeri serpilmiş tezgahda 35 santimetre uzunluğunda yuvarlayın.

175 gram yumuşak tereyağı, 100 gram pudra şekeri, tuz ve portakal rendesini çırpın. Yumurtaları teker teker ilave edin. Sırayla un ve kabartma tozu ilave edip mikserle karıştırın. Hamuru, unlu tezgahda, 35x35 santimetre ebadında açın ve önceden hazırladığınız kirazlı hamuru bir kenara yerleştirerek rulo yapın.

Birleşme yeri üste gelecek şekilde 39,5 santimetre uzunluğundaki, yağlanmış kek kalıbına koyup bastırın.

Hamuru, kalıpla beraber kağıt serili tepsiye ters çevirin. 180 derece ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin. Üzerindeki kek kalıbını alıp 10-15 dakika daha pişirin.

50 gram tereyağını eritip kekin üstüne sürün. Kalan 25 gram tereyağını da eritip soğumuş keke sürün. Kalan 50 gram pudra şekerini üzerine serpin.

