



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ MEKİK

TURTA CAFE & BISTRO Kavaklıdere/ANKARA

Malzemeler

- 3 adet yumurtanın beyazı
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 4 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1/2 çay kaşığı kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı un
- 3 yemek kaşığı toz haline getirilmiş badem

Hazırlanışı

Tereyağı bir tavada eritilir. Uz, toz badem, pudra şekeri ve kabartma tozu bir tencerede karıştırılır. Yumurta beyazları iyice çırpılarak köpük haline getirilir. Daha sonra karışıma eklenerek tekrar çırpılır. Bu karışıma eritilmiş tereyağı da eklenir ve biraz daha çırpılır. Mekik kalıpları yağlanır. Karışım yağlanmış kalıplara dökülür. Üzerlerine birkaç tane badem konur. 180 dereceye ayarlanmış fırında 15 dakika pişirilir. Piştikten sonra istenildiği gibi süslenerek servis yapılır.