



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEMLİ PEKSİMET

<https://www.droetker.com.tr>

1 su bardağı badem-bütün  
3 yumurta akı  
1,5 çay bardağı toz şeker  
1 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Vanilya  
1 su bardağı un

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

Bademleri sıcak suda 10-15 dakika bekletin. Suyunu süzün, kabuklarını soyun ve bıçak ile enlemesine ortadan ikiye bölün. Yağsız tavada hafif pembeleşinceye kadar kavurup soğumaya bırakın.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yumurta aklarını çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Üzerine toz şekeri azar azar ilave ederek 1 dakika daha çırpın. Vanilya aroması ve unu ekleyip mikserin düşük devrinde kısa bir süre çırpın. En son bademi ekleyip düşük devirde 1 dakika daha çırpın. Hazırladığınız hamuru kalıba alın. Üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp soğutun ve 1 cm genişliğinde dilimleyin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 150 °C

Turbo pişirme: 140 °C

Dilimleri fırın tepsisine sıralayın ve üzerleri hafif kızarıncaya kadar tekrar pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

