



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI İRMİKLİ KEK (TUNUS)

1 ay bardağı tozşeker
2 orba kaşığı tereyağı
2 adet limonun rendelenmiş kabuđu
1 adet yumurta
1 ay bardađı irmik
1 ay bardađı badem
1 paket kabartma tozu
4 orba kaşığı yoğurt
Sos için:
5 orba kaşığı tozşeker
3 orba kaşığı limon suyu
2 orba kaşığı bal
1 su bardađı portakal suyu
Üzeri için:
Kıyılmış badem

Kek için, tozşeker, tereyağı ve rendelenmiş limon kabuğunu krema kıvamı alana kadar karıştırın. Yumurta, irmik, kıyılmış badem, kabartma tozu ve yoğurdu ekleyip karıştırın. Karışımı, yağlanmış 30 cm'lik fırın kabına boşaltın. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında, 25-30 dakika pişirin.

Sos için, tozşekeri eriyene dek tavada karıştırın. Portakal suyu, bal ve limon suyu ekleyip karıştırın. Kekin üzerine gezdirin. Kıyılmış badem serpip servis yapın.

