



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI BADEMLİ PASTA

Hamuru için:

4 adet yumurta

175 gr şeker

175 gr un

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Üzeri için:

100 gr file badem

1 yemek kaşığı margarin

2 tatlı kaşığı bal

İçi için:

1 paket hazır pişirilmeyen puding

1 paket krem şanti

Margarini teflon tavada eritin. File bademleri ekleyerek hafif ateşte renkleri pembeleşene kadar (yaklaşık 15 dakika) kavurun. Tavayı kenara alın fırını 175 ° C'ye alın. Yumurta aklarını çırparak kar yapın. İçine sarılarını ekleyip çırpın.

Şekeri ekleyerek çırpmaya devam edin. En son unu ve kabartma tozunu karıştırın.

Hamuru yağlanmış kelepçeli kalıba dökün. Üstüne kavrulmuş bademleri yerleştirin. 2 tatlı kaşığı balı bademlerin üzerine incecik akıtın. Yaklaşık 25-30 dakika bademler kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkardıktan 2-3 dakika sonra misina yardımıyla veya bıçakla ortadan ikiye bölün. Keklerin soğumalarını bekleyin.

Kremayı çırpın, üstüne hazır pişirilmeyen pudingi ekleyip homojen bir karışım olana kadar çırpmaya devam edin. Karışımı kekin üstüne yayıp, üst parçayı kapatın.

