



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAL BADEM PASTA

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

5 adet yumurta
1 ay bardağı toz eker
1 ay kaşığı vanilya
1,5 çay bardağı mısır nişastası
4 orba kaşığı bal
1,5 çay bardağı un
1 tatlı kaşığı tarçın
1 orba kaşığı limon kabuğı rendesi
Krema için:
1,5 su bardağı süt
2 orba kaşığı un
4 orba kaşığı bal
4 orba kaşığı toz eker
2 orba kaşığı tereyağı
2 orba kaşığı mısır nişastası
1 orba kaşığı limon kabuğı rendesi
Üzerine:
1,5 su bardağı badem içi

Krema için, tüm malzemeyi tencereye koyup iyice karıştırın. Kısık ateşte koyulaşınca kadar pişirin. Bal ve limon kabuğı ekleyerek karıştırın. Kek hazırlanışı Toz eker ve yumurtayı krema kıvamını alana kadar çırpın. Nişasta, un, limon rendesi, bal ve tarçını ekleyip karıştırın. Fırın tepsinize 10 yağlı kağıt serin ve kekinizi tepsiye dökün. 170 derecede ısıtılmış fırında, 15 dakika pişirin. Pişen kekin üzerine hazırladığınız kremayı sürün. Badem serpin. Yağlı kağıt yardımıyla, hamuru rulo şeklinde sarın. Üzerini kapatacak şekilde, tekrar kremanızdan sürün. Badem serperek buzdolabında 2 saat dinlendirdikten sonra servis yapın.

