



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KEK

10 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı + 2 çorba kaşığı pudra şekeri
3 adet yumurta
2 su bardağı kepekli un
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı çekilmiş ceviz
Bir tutam tuz
250 gram çilek
Yarım su bardağı kavrulmuş file badem
Kreması için:
8 çorba kaşığı tereyağı
1 adet yumurtanın akı
Yarım su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı su

Kremayı hazırlamak için, bir tencerede su ve toz şekeri kaynatın. Toz şeker eridiğinde tencereyi ocaktan alın. Yumurta akını bir kaba alıp kar gibi olana kadar çırpın. Şekerli su ılındıktan sonra azar azar ekleyip karıştırın. Tereyağını da ekleyip 5 dakika daha çırpıp kenara alın. Kek için, margarin ve pudra şekerini krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yumurtaları tek tek üzerine ilave edin. Kepek ununu ve kabartma tozunu karışıma ekleyip çırpıma devam edip. Tuz ve cevizi de ekleyin. Kek kalıbını yağlayıp üzerine yağlı kağıt serin. Hamuru kalıba döküp önceden ısıtılmış 180 derece fırında 45 dakika pişirip soğutun. Keki enine bölüp alt kısmını bir servis tabağına koyun. Önceden hazırladığınız kremadan kekin üzerine sürün. Dilimlediğiniz çilekleri üzerine yerleştirin. Yeniden krema sürün. İkinci kat keki üzerine kapatıp krema sürün. File bademleri serpip çilek dilimleri ile süsleyin. Arzuunuza göre dilimleyerek servis yapın.

