



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ VE FILE BADEMLİ TEPİSİ KEKİ

1 paket Pakmaya Sade Mayalı Kek Harcı

3 yumurta

1 su bardağı (175 g) toz şeker

1,5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağ

1 çay bardağı (100 ml) süt

2 su bardağı (200 g) un

Üzeri İçin:

1 çay bardağı (45-50 g) file badem

Kek için bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekerini aktarın.

Mikserle köpük köpük olana dek çırpın.

Üzerine sütü ve sıvı yağı edip tüm malzeme karışincaya kadar çırpmaya devam edin.

Bir kaba Pakmaya Sade Mayalı Kek Harcını ve unu aktarıp kaşıkla karıştırarak harmanlayın.

Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.

Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış dikdörtgen bir kek kalıbına dökün.

Üzerine ince dilimlenmiş taze çilekleri yerleştirin. File bademleri de aralarındaki boşluklara serpin.

Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.

Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 35-45 dakika pişirin.

