



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜZEL ANNEME

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

Dolgu:

1,5 - 2 su bardağı badem-bütün

1,5 - 2 çay bardağı toz şeker

1 limon kabuğu rendesi

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Acı Badem

5 - 6 yemek kaşığı limon suyu

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Sade Kek Karışımı

1 yumurta

1 yumurta sarısı

5 - 6 yemek kaşığı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 limon kabuğu rendesi

200 g tereyağı (soğuk - küp şeklinde kesilmiş)

3 - 4 yemek kaşığı su

Glazür:

1 - 1,5 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

4 - 5 yemek kaşığı limon suyu

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (26x32 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Bademleri sıcak suda 10-15 dakika bekletip kabuklarını soyun ve mutfak robotunda ufalayın. Toz şeker ve limon kabuğu rendesini ilave edin. Badem aroması ve limon suyunu azar azar ekleyerek iyice karıştırın.

Sade kek karışımını bir çırpma kabına boşaltıp yumurta, yumurta sarısı, toz şeker, şekerli vanilin, limon kabuğu rendesi, tereyağı ve suyu ilave edin. Çatal kullanarak 2-3 dakika ezerek karıştırın. Daha sonra hamuru el ile yoğurun.

Hamurun 2/3'ünü kalıba eliniz ile bastırarak eşit yayın. Üzerine hazırladığınız bademli dolguyu dökün, kaşık yardımı ile her tarafı eşit olacak şekilde yayın.

Pişirme kağıdından kullandığınız kalıp boyutunda şablon kesin ve üzerini hafif unlayın. Üzerine kalan hamuru alın ve merdane ile tamamını kaplayacak şekilde açın. Pişirme kağıdı üste gelecek şekilde bademli karışımın üzerine kapatın. Pişirme kağıdını çıkartıp hamuru 10-12 yerinden çatal ile delin. Pembeleşmesine izin vermeden fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Glazürü hazırlamak için limon suyunu pudra şekerine azar azar ekleyerek karıştırın.

Tepsiyi fırından çıkartıp bekletmeden üzerine glazürü yayın. Soğutup küçük baklava dilimleri şeklinde dilimleyin, arzuya göre nane ve limon dilimleri ile süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168495 • adı:Güzel Anneme • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 20:59