



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## HELVA KEKİ

240 gr (1 su bardağı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı  
180 gr (3/4 su bardağı) toz şeker  
5 yumurtanın sarısı  
5 yumurtanın akı  
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi  
425 gr (3 su bardağı) irmik  
2 tatlı kaşığı kabartma tozu  
125 gr (2/3 su bardağı) çekilmiş badem  
1 kahve kaşığı çekilmiş karanfil  
60 gr (1/2 su bardağı) badem (kabukları soyulup ikiye ayrılmış)  
1 kahve kaşığı tuz

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız. 22,5 cm'lik yuvarlak ve yayvan bir kek kabını 1 tatlı kaşığı yağla hafifçe yağlayınız.

Kalan yağı orta boy bir kasede tahta kaşıkla, yumuşak ve kremamsı olana kadar dövdünüz. Şekeri ve yumurta sarılarını ekleyip dövdükten sonra, limon kabuğu rendesini katınız. İrmigi, kabartma tozunu, çekilmiş bademi, karanfili kabuğu soyulup ikiye ayrılmış bademleri ve tuzu yavaş yavaş ve devamlı karıştırarak ekleyiniz.

Orta boy bir kasede yumurta aklarını yumurta teli yada elektrikli çırpıcı ile kar haline getirip madeni bir kaşıkla irmik karışımına katınız.

Karışımı kek kabına boşaltınız. Kabı fırının orta katına sürüp 40-50 dakika, kekin ortasına batırılan bir şiş temiz çıkana kadar pişiriniz.

Kabı fırından çıkarıp 10 dakika soğutunuz. Keki kabından çıkarıp tel ızgarada tamamen soğuttuktan sonra, kare yada dikdörtgen biçiminde dilimleyerek servis ediniz.