



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU - BADEMLİ KEK

Malzeme

- 1 paket Sana Hamurışı
- 1,5 su bardağı pudra şekeri
- 3 adet yumurta
- 3,5 su bardağı un
- 1 adet limonun suyu ve kabuğunun rendesi
- 1 paket kabartma tozu
- ½ su bardağı file badem
- ½ su bardağı kuru üzüm

Hazırlanışı

1. Derin bir kâsenin içine yumurtaları kırıp şekeri ilave ettikten sonra şeker yumurtaların içinde eriyinceye kadar çırpın.
2. Şeker krema kıvamına geldikten sonra içine oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana Hamurışı'ni ve rende limon kabuğunu ekleyip iyice karıştırın.
3. Daha sonra içine limon suyunu bir süzgeç yardımıyla eleyerek unu ve kabartma tozunu ilave edip harç kıvamına gelene kadar karıştırmaya devam edin.
4. En son olarak içine kek harcının içine file badem ve önceden ıslattığınız kuru üzümleri ilave edip tahta bir kaşık ile karıştırın.
5. Kek harcını Sana ile yağladığınız kek kalıbına alın. Üzerini kalan file bademler ve kuru üzümler ile süsleyip önceden 185 derecede ısıttığınız fırın da pişirin.
6. Limonlu bademli keki piştikten sonra kalıbında iyice soğutup servis edin.
7. Limonlu bademli kek "kuru kek" tarifidir. Kek uzun süre tazeliğini korur. "yumuşak kek" hazırlamak isterseniz kek harcına 1 su bardağı süt veya yoğurt ilave ederek hazırlayabilirsiniz.