



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEKİK

### Malzemeler:

4 yumurtanın akı  
50 g un  
65 g toz badem  
150 g pudra şekeri  
100 g tereyağı  
1 paket vanilya

Tereyağını bir tavada fındık rengine gelene kadar hafifçe yakın. Kıvamına gelince tel süzgeçten geçirip, ılınmaya bırakın. Fırınınızı 160 derecede ısıtın. Toz bademinizi fırın tepsinize serpin ve hafif kavruk bir renk alana denk sıcak fırına verin. Bir kapta şekeri, unu, vanilyayı ve bademi karıştırın. Yumurta aklarını hafifçe çatalla çırpın ve daha sonra diğer malzemelere ekleyin. En son soğuyan tereyağını ekleyin. Kek karışımına yakın bir kıvam elde edeceksiniz. Kalıplarınızı hafifçe margarinle yağlayın ve her birine karışımdan dökün. Fırınınızın derecesini 190 dereceye getirin, yaklaşık 10-15 dk kadar pişirin.