



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLANOLU

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

Kek için:

Yumurta sarısı 12 adet

Bütün yumurta 12 adet

Toz şeker 600 gr

Toz badem 600 gr

Un 300 gr

Alba (eritilmiş) 60 gr

Acibadem esansı 1 çay kaşığı

Öncelikle, yumurta sarısı, bütün yumurta, toz şeker benmaride iyice ısıtıldıktan sonra, mikserde iyice çırpılır. Toz badem ve un güzelce karıştırılır, dikkatli ve yavaş karıştırılarak çırpılmış yumurta karışımı içine yedirilirken hemen eritilmiş yağ karışıma ilave edilir. 180 °C fırında yaklaşık 35 dakika pişirilir.

Kek ortasından ikiye kesilir, birinci dilim kek üzerine kayısı marmeladı sürülür, ikinci dilim kek ile üstü kapatılır.

Kekin tamamına palet bıçakla kayısı marmeladı sürülür.

Ucunda çok büyük olmayan dişli bir duy takılı sıkma torbası ile bademli hamur ile düz, uzunlamasına bir şekilde daima saat yönüne doğru sıkılarak şekil verilir.

Kenarlarına file badem yapıştırılır, 180-200 °C fırında hafif renk alana kadar bekletilir, daha sonra üstlerine Krater kayısı aromalı sıcak jöle sürülür.

