



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAPOLİTEN KEK

3 adet yumurta
1 büyük paket margarin
300 gr. pudraşekeri (10 çorba kaşığı)
1-2 adet meyve şekerlemesi
400 gr. un (13 çorba kaşığı)
1 su bardağı süt
50 gr. ince çekilmiş badem
İzmir üzümü

Yağı, pudraşekeri porselen bir kâsede beyazlaşınca kadar yumurta teliyle karıştırınız.

Sonra sırayla yumurtayı, ılık sütü koyup, karıştırınız.

Bu karışıma çekilmiş badem, kabartma tozu, doğranmış şekerlemeyi, kuru üzümü, yeşil fıstığı, en sonda da unu koyup, hepsini tekrar birbirini yiyinceye kadar karıştırınız.

Yağlanmış, unlanmış veya altına kâğıt yayılmış kalıba döküp, sıcak fırında 30-40 dakika pişiriniz.

Kontrolünü yapıp, fırından alınız.

Hafif soğuyunca kalıptan çıkarıp, üzerine pudraşekeri serpip, servis yapınız.