



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## REÇELLİ KEK

Hamur için:

200 gr. un

25 gr. dövülmüş badem

100 gr. badem ezmesi

200 gr. tereyağı veya margarin

2 çorba kaşığı şeker

1 bıçak ucu tarçın

1 bıçak ucu dövülmüş karanfil

2 yumurta sarısı

1 bardak (220 gr.) çilek reçeli

1 tatlı kaşığı krema

Üstüne:

2 çorba kaşığı pudra şekeri

**YAPILIŞI:**

Un ile bademleri birlikte karıştırın. Badem ezmesini ufak parçalara bölün, sonra bunları parçalar halinde kestiğiniz yağla birlikte una katın. Şekeri, tarçını, karanfili ve bir yumurtanın sarısını da ilave edin. Sonra bu karışımı yoğurup şeffaf ince plastik kağıda sarın ve serin bir yerde 30 dakika tutun. Sürenin sonunda hamurun üçte ikisini iki şeffaf plastik kağıt arasına koyarak açın ve bunu yuvarlak bir kalıba yerleştirin. Sonra kağıdı çıkarın ve hamurun kenar kısımlarını yukan kaldırın. Hamurun üstüne reçeli sürün. Kalan hamuru da aynı şekilde ince olarak açın ve 5-10 dakika buzlukta tutun. Buzluktan çıkardıktan sonra hamurdan kalıpla yıldız şekilleri kesin ve bunları reçelin üstüne dizin. Kalan yumurta sarısını kremayla birlikte çırpın ve bunu yıldızlarla hamurun kenar kısımlarına sürün. Sonra kalıbı önceden ısıttığınız fırına sürün ve 30 dakika kadar pişirin. Sürenin sonuna doğru kekin renginin fazla kahverengi bir renk almaması için üstünü kağıt ile örtün. Kek pişince ızgaranın üstünde soğumaya bırakın ve servis yapmadan önce üstüne pudra şekerini serpin.

[ML® Reçelli Kurabiye için tıklayın](#)