



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

BALBADEM PASTASI



2 Adet yumurta
2,5 Çay bardağı toz şeker
1 Çay bardağı sıvıyağ
2 Çay bardağı yoğurt
2 Su bardağı un
1 Paket kabartma tozu
1 Paket vanilya
İç Kreması İçin;
1 Su bardağı süt
1 Çorba kaşığı nişasta
1 Çorba kaşığı un
1,5 Kahve fincanı toz şeker
1 Adet yumurta
Yarım paket vanilya
Üst Kreması İçin (Balbadem);
1 Kahve fincanı süt
1/5 Paket margarin (50 gr.)
3/4 Kahve fincanı toz şeker
1 Kahve fincanı iç badem
2 Çorba kaşığı bal
Yarım paket vanilya

- # Öncelikle kek hazırlanır, bunun için yumurta ve şeker, beyaz bir hal alana kadar mikserle iyice çırpılır.
- # Üzerine yağ, yoğurt, un, vanilya ve kabartma tozu konur, pürüzsüz bir kek hamuru elde edilir.
- # Ortası delik olmayan 20 – 22 cm. çapında kek kalıbı yağlanır. Üzerine kek hamuru dökülür.
- # 185 derece fırında 40 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkan kek soğuyunca enine kesilir.
- # İç krema hazırlanır, soğuk süte nişasta, un, şeker, yumurta konur iyice çırpılır.
- # Orta ateşli ocağa konur, muhallebi kıvamından biraz sert kıvam alınca ocaktan alınır, vanilya eklenir karıştırılır.
- # Bu krema, ikiye kesilmiş kekin arasına düzgünce yayılır, üzerine ikinci kat kek konur.
- # Üst krema hazırlamak için, bir tencereye margarin, süt, şeker, bal konur, kısık ateşte karışım şeffaflaşana kadar pişirilir, üzerine ince doğranmış badem konur, 5 dakika daha pişirilir, ocaktan alınır, vanilya eklenir.
- # İç kreması konmuş kekin üzerine, fazla soğumadan sürülür.
- # Buzdolabında 2 saat dinlendirilir.
- # Servis yapılır.

Not: Bademin iç kabuğu mutlaka soyulmalıdır.