



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütəvazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Balbadem Tortu

Balbadem Pastası



2 Ədəd yumurta  
2,5 Stəkan şəkər  
1 Stəkan duru yağ  
2 Stəkan qatıq  
2 Stəkan un  
1 Paket droj  
1 Paket valilin  
İç Kremi üçün;  
1 Stəkan sütün  
1 Yemek qaşığı nişasta  
1 Yemek qaşığı un  
1,5 Qəhvə fincanı şəkər  
1 Ədəd yumurta  
Yarım paket valilin  
Üst kremi üçün (balbadem)  
1 Qəhvə fincanı sütün  
1/5 Paket margarin(50 qr )  
3/4 Qəhvə şəkər  
1 Qəhvə fincanı iç badəm  
2 Yemek qaşığı bal  
Yarım paket valilin

- # Əvvəlcədən kek hazırlanır, bunun üçün yumurta və şəkər, ağ bir hal alana qədər mikserlə yaxşıca çırpılır.
- # Üzərinə yağ, qatıq, un, valilin və droj qoyulur, hamar bir kek xəmiri əldə edilir.
- # Ortası dəlik olmayan 20-22 sm çapında kek qəlibi yağlanır. Üzərinə kek xəmiri tökülür.
- # 185 dərəcə fırında 40 dəqiqə bişirilir.
- # Fırından çıxan kek soyuyunca eninə kəsilir.
- # İç kremi hazırlanır, soyuq sütün nişasta, un, şəkər, yumurta qoyulur yaxşıca çırpılır.
- # Orta alovlu fırına qoyulur, muhallebi qıvamından biraz sərt qıvam aldıqda fırından alınır, valilin əlavə olunaraq qarışdırılır.
- # Bu krem, ikiyə kəsilmiş kekin arasına düzuncə yayılır, üzərinə ikinci qat kek qoyulur.
- # Üst kremi hazırlamaq üçün, bir məcməyiyə margarin, sütün, şəkər, bal qoyulur, az alovda qarışım şəffaflaşana qədər bişirilir, üzərinə nazik doğranmış badəm qoyulur, 5 dəqiqə daha bişirilir, fırından alınır, valilin əlavə olunur.
- # İç kremi qoyulmuş kekin üzərinə, çox soyumadan sürülür.
- # Soyuducuda 2 saat dinlendirilir. Servis yapılır.

**Not:** Badəmin iç qabığı mütləq soyulmalıdır.