



Yiyiniz iiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ACI BADEMLİ KEK

1 paket margarin
1 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
yarım su bardağı süt
2 su bardağı un
1 adet limon kabuğu
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı acıbadem

Margarin ve 1 su bardağı toz şekerini mikserle yaklaşık 10 dakika ırpınız.yumurtaları teker teker ekleyiniz. Bu arada ırpımayaya devam ederek azar azar sütü ekleyiniz. Süt iyice karıştıktan sonra unu, vanilyayı ve kabartma tozunu ilave ediniz. 5 dk. ırpıttıktan sonra 1 su bardağı acı bademi ekleyiniz. bademi ekledikten sonra ok az ırpınız. Hazırladığınız kek karışımını kek kalıbına dökünüz. Önceden ısıtılmış orta dereceli fırında yaklaşık 1 saat pişiriniz.