



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACI BADEMLİ YILDIZ KEK

- 1 paket margarin
- 1 su bardağı tozşeker
- 3 adet yumurta
- Yarım su bardağı süt
- 2 su bardağı un
- 1 adet endelenmiş limon kabuğu
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı dövülmüş Acı badem

Margarin ve 1 su bardağı tozşekerini mikserle yaklaşık 10 dakika çırpınız.

Yumurtaları teker teker ekleyiniz.

Bu arada çırpıma devam ederek azar azar sütü ekleyiniz.

Süt iyice karıştıktan sonra unu, vanilyayı ve kabartma tozunu ilave ediniz.

5 dk. çırpıktan sonra 1 su bardağı dövülmüş acı bademi ekleyiniz.

Bademi ekledikten sonra çok az çırpınız.

Hazırladığınız kek karışımını silikon minik kek kalıplarına dökünüz.

Önceden ısıtılmış orta dereceli fırında yaklaşık 1 saat pişiriniz.

Pişip pişmediğini anlamak için keke kuru bir bıçak batırınız.