



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACIBADEMLİ ESMEK KEK

3 adet yumurta
1,5 su bardağı şeker
8 adet acı badem
1 çay bardağı çekilmiş tatlı badem
1 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un

Acı bademler blenderden geçirilerek toz haline getirilir. Yumurta ve şeker mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine yoğurt, yağ, kakao, acıbadem ve tatlıbadem tozu katılır ve kısa süre karıştırılır. Sonra un ve kabartma tozu eklenir. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 50 dakika pişirilir.