



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACIBADEMLİ KEK

MALZEME:

8 orba kaşığı un
4 yumurta
10 orba kaşığı pudra şekeri
1 büyük paket margarin
100 gram badem
8 tane acı badem
1 ay kaşığı süt
yarım paket kabartma tozu
1 limonun rendelenmiş kabukları
1 ay kaşığı vanilya.

HAZIRLANIŞI:

Yaę ve pudra şekeri porselen bir kaseye konur. Beyazlaşınca kadar karıştırılır.
Yumurtalar teker teker kırılır. Herbiri kırıldıkça yedirilinceye kadar karıştırılır.
Ilık süt ile kıyılmış bademler ilave edilir.
Un, ayrı bir kaba elenir. Üzerine kabartma tozu dökölür, iyice karıştırılır.
Bu karışım, öteki karışımın bulunduğu kaseye boşaltılır. İyice yedirilinceye kadar karıştırılır.
Yağlanmış ve hafifçe un serpilmiş kek kalıbına konulur.
Önce ısıtılmış, orta hararetili fırına konulup 45 dakika kadar pişirilir. Sonra ıkarılır.
Soęuduktan sonra kalıptan dikkatli bir şekilde çıkarılır.