



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEM EZMELİ KEK

4 adet yumurta,  
9 çorba kaşığı toz şeker  
3 adet yumurta sarısı,  
yarım limonun kabuğu,  
90 gram badem ezmesi,  
tuz,  
kavrulmuş badem  
yarım paket vanilya,  
1 su bardağı un,  
125 gram margarin veya tereyağı

İnce bir kek kalıbını yağlayın. Üzerine kavrulmuş ve kabukları soyulmuş badem serpiştirin. Unu badem ezmesi ile birlikte karışürin. Bir sos tenceresinde yumurtalar, yumurta sarıları, şeker, vanilya, bir çimdik tuz ve limon kabuğu rendesini karışürin. Karışürarak pişirmeye başlayın. Fırını 190 dereceye ayarlayın. Sos tenceresini ocaktan alıp, soğuyana dek karışürmaya devam edin. Bu arada yağı eritin. Unu ve badem ezmesini yumurtalı karışürimin içine ilave edin; Daha sonra margarini ekleyin. Karışürümü kek kalıbına dökün. Üzerini düzeltin. Önceden ısıtılmış fırının orta gözünde 45 dakika kadar pişirin. Fırından alıp, kalıbın içinde 5 dakika bekletin, çevirip, bir fırın ızgarasında tamamen soğutun.