



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KEK

1 paket margarin,
1 su bardağı tozşeker,
3 yumurta,
yarım su bardağı süt,
2 su bardağı un,
1 adet rendelenmiş limon kabuğu,
1 palet kabartma tozu,
1 paket vanilya,
1 su bardağı dövülmüş badem.
Üzerine;
Pudraşekeri,
kıyılmış badem

Margarin ve 1 su bardağı tozşekeri mikserle yaklaşık 15 dakika çırpın. Sonra yumurtaları teker teker ekleyin. Bu arada çırpıma devam edin. Azar azar sütü ekleyin. Süt iyice karıştıktan sonra unu, vanilyayı ve kabartma tozunu ilave edin. 5 dakika çırpıktan sonra 1 su bardağı dövülmüş bademi ekleyin. Bademi ekledikten sonra çok az çırpın. Kek kalıbını yağlayın. Hazırladığınız karışımı kek kalıbının içine doldurun. Önceden ısıtılmış orta dereceli fırında yaklaşık 1 saat pişirin. Pişip pişmediğini anlamak için keke kuru bir bıçak batırın. Fırından ve kalıptan çıkardıktan sonra üzerine pudraşekeri serpin. Kıyılmış bademle süsleyin.