



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KEK

Malzeme

- 4 yumurta
- 2 su bardağı şeker
- 2 su bardağı süt
- 2 su bardağı un
- 200 g Sana Hamurışı
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 kahve fincanı file badem
- 4 yemek kaşığı kakao

Hazırlanışı

Yumurta, şeker ve vanilyayı şeker eriyinceye kadar çırpın.

1 su bardağını sosu için ayırın.

Kalan karışıma sırası ile süt, Sana Hamurışı, kabartma tozu ile birlikte elenmiş unu ilave ederek çırpın.

En son bademi ilave edip tahta kaşıkla alt üst ederek karıştırın.

Kek kalıbına boşaltıp önceden ısıtılmış 180 derecede 35-40 dakika pişirin.

Fırından çıkarılan kek soğuyunca servis tabağına ters çevirerek çıkarın.

Ayrılan 1 su bardağı sosun içerisine kakaoyu ilave edip çırpma teli ile iyice çırpın.

Servis tabağındaki kekin üzerine dökerek servis yapın.