



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ MADEİRA KEKİ (PORTEKİZ)

Gereçler:

175 gr un

25 gr mısır unu

Bir tutam tuz

Bir çay kaşığı kabartma tozu

125 gr tereyağı ya da margarin

2 yumurta, çırpılacak

5 yemek kaşığı süt

kırılmış ya da file badem

Ağaç kavunu kabuğu

15 cm. çapındaki teneke kek kalıbını yağlayın ve dibini yağlanmış yağlı kağıtla kaplayın. Un, mısır unu, tuz ve kabartma tozunu eleyin. Hafif ve yumuşak olana dek tereyağı ya da margarin ve şekeri karıştırın. Yumurtaları çırparak yavaş yavaş ekleyin. Unu yedirip, yoğurttan biraz daha katı kıvama gelene dek süt ekleyin. Kalıba boşaltıp üzerine kıyılmış badem serpiştirin. Kabarıp açık kahverengi olana dek pişirin. Pişme süresinin ortasında fırını açarak tam ortasına bir dilim ağaç kavunu kabuğunu yerleştirin. Fırında çıkarıp, 5 dakika kalıpta beklettikten sonra, kalıptan çıkarıp soğumaya bırakın.

NOT: Ağaç kavununu baharatçılardan sağlayabilirsiniz.