



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ SULU KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı toz badem
1 çay bardağı iri çekilmiş badem
1 su bardağı su
1 su bardağı erimiş tereyağı
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un

Yumurta şeker iyice çırpıldıktan sonra , su, yağ katılır, karıştırılır. Sonra un, kabartma tozu ve iri çekilmiş badem katılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında 45-50 dakika pişirilir.