



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ACI BADEMLİ KEK

Sibel Yalçın

1 adet hazır sade pandispanya

1 adet yumurta

Yarım su bardağı toz şeker

Yarım su bardağı kabuksuz badem (iri iri dövülmüş) badem yoksa fındıkta yakışıyor

Yarım su bardağı ceviz (iri iri dövülmüş)

Yarım su bardağı hindistancevizi

Hazır pandispanyanın tek katını kullanıyoruz. Bir kap içerisinde yumurta ve şekeri iyice karıştırıyoruz. Daha sonra içerisine ceviz fındık ve Hindistan cevizini ekleyin. Yağı da ekledikten sonra hepsini karıştırın. Yağladığınız veya yağlı kağıt serdiğiniz bir tepsiye önce pandispanyayı koyun. Üzerine hazırladığınız karışımı yayın kenarlardan dışa karışım taşmasın. Önceden ısıttığımız 150 derecelik fırında pişiriyoruz.

Not: Kek zaten pişmiş olduğu için fırının en üst rafının bir altına keki yerleştiriyoruz. Bir de iyice soğumadan almıyoruz yoksa kek kırılır.

