



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACI BADEMLİ ISLAK KEK

50 Gr Sana Hamurışı
1 Paket kabartma tozu
1,5 Çay Bardağı şeker
2 Çay Bardağı un
1 Adet yumurta
1 Çay Bardağı süt
1 Paket vanilya
3 Damla damla acı badem aroması
2 Çorba Kaşığı kakao

Yumurta ve şekeri çırpın. Tüm malzemeleri ekleyip iyice çırpın. 6tane kahve fincanını yağlayıp hamurdan yarısına kadar doldurun. Yayvan bir tencereye fincanları dizin. Tencereye ılık su ekleyin. Su kaynayınca tencerenin ağzını kapatın. 20 dk ağzını hiç açmadan pişirin. Altını kapatınca 15 dk daha kapağı hiç açmayın. Sonra fincanlardan çıkarıp çikolataya batırıp süsleyin.