



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACIBADEM AROMALI ŞİRİN KEKLER

200 gr eritilmiş margarin
3 adet yumurta
1,5 su bardağı şeker
1 paket vanilya
1 su bardağı nişasta
2 su bardağı un
1 adet kabartma tozu
1 adet acıbadem aroması

Margarin eritilip ilimasi beklenir, bu arada yumurta şeker ve vanilya ile birlikte köpürene kadar çırpılır, margarin ve acı badem aroması ilave edilir tekrar çırpılır. Un, nişasta, kabartma tozu ayrı bir kaba elendikten sonra karışımına katılır ve tahta kasık yardımıyla iyice karıştırılır. 180 derece önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30 -35 dakika pisirilir. Pistikten sonra çikolata glasürü ile istediğiniz şekilde süsleyebilirsiniz.

