



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACIBADEM KURABİYESİNDEN KEK

2 adet büyük acıbadem kurabiyesi
3 adet yumurta
1 su bardağı süt
Yarım paket margarin
1 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
2,5-3 su bardağı un

Kurabiyeler, birkaç parçaya bölünür. Üzerine süt eklenir, yarım saat bekletilir. Derin bir kabın içine yumuşak margarin, 1 yumurta ve şeker konur. Mikserle birkaç dakika çırpılır, ikinci yumurta eklenir. Birkaç dakika daha çırpıldıktan sonra üçüncü yumurta katılır. Üzerine sütle birlikte kurabiye, un ve kabartma tozu eklenir. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 5 dakika önce yakılmış 175 derece fırına verilir. 45-50 dakika pişirilir.

[ML® Acı Badem Kurabiyesi \(görsel\)](#)