



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ACI BADEMLİ KEK

1 paket margarin  
1 su bardağı toz şeker  
3 adet yumurta  
yarım su bardağı süt  
2 su bardağı un  
1 adet limon kabuğu  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 su bardağı acıbadem

Margarin ve 1 su bardağı toz şekeri mikserle yaklaşık 10 dakika çırpınız.yumurtaları teker teker ekleyiniz. Bu arada çırpıma devam ederek azar azar sütü ekleyiniz. Süt iyice karıştıktan sonra unu, vanilyayı ve kabartma tozunu ilave ediniz. 5 dk. çırptıktan sonra 1 su bardağı acı bademi ekleyiniz. bademi ekledikten sonra çok az çırpınız. Hazırladığınız kek karışımını kek kalıbına dökünüz. Önceden ısıtılmış orta dereceli fırında yaklaşık 1 saat pişiriniz.