# ANTEPFISTIKLI VE BADEMLİ KEK

http://www.hurriyet.com.tr

100 gram tuzsuz badem
400 gram un
1 paket kabartma tozu
Yarım çay kaşığı karbonat
4 yemek kaşığı kakao
4 yumurta
300 gram toz şeker
140 gram tereyağı
180 mililitre süt
100 gram boz antepfıstığı

Bademleri sıcak suda 10 dakika bekletip kabuklarını soyun. Fırın tepsisine yayıp 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Soğuduktan sonra mutfak robotunda incecik olana kadar çekin. Unu büyük bir kaba eleyin. Badem, kabartma tozu, karbonat ve kakaoyu ekleyip harmanlayın.
Yumurtaları ve şekeri başka bir kapta 10 dakika süreyle çırpın. Oda ısısında yumuşatılmış tereyağı ve sütü ekleyin. Unlu karışımı yavaşça ilave edip spatulayla karıştırmaya başlayın. Antep fıstıklarını ekleyip karıştırmaya devam edin. Kek harcını içi yağlanmış 27X27 santimetre ölçülerinde bir kalıba doldurun. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 35-40 dakika pişirin.
Pişip pişmediğini anlamak için keke kürdan batırın. Temiz çıkıyorsa pişmiş demektir. Dilimleyip ılık servis yapın.

Not: Boz antepfıstığı, yaz mevsiminin ortalarında hasat edilen fıstıklardan elde edilir. Kendine has bir aroması olan boz fıstık muhteşem koyu yeşil renge sahiptir. İnce çekilmiş badem miktarını artırmayı isterseniz aynı oranda da unu azaltmanız gerekir. Bu kekte daha nemli bir kıvam isterseniz harca eritilmiş sütlü çikolata ilave edebilirsiniz.