



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM MANTOLU KEK

1 su bardağı pudra şeker
3 adet yumurta
1 su bardağı süt
Yarım paket margarin
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 su bardağı un
Manto için:
1 dolu çorba kaşığı margarin
1,5 çay bardağı dövülmüş badem

Mantoyu hazırlamak için kek kalıbı yumuşak margarinle yağlanır. Margarinin üzerine kapanana kadar badem yapıştırarak kaplanır. Şeker yumurta iyice çırpılır. Üzerine yakmadan eritilmiş margarin ve diğer malzemeler eklenir, karıştırılır. Bademle hazırlanan kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 40-45 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra servis tabağına ters çevrilebilir.