



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ DAMLA SAKIZLI KEK

200 g Sana yağı
1,5 su bardağı pudra şekeri
3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı badem
3 diş damla sakızı
1 adet portakal kabuğu rendesi
3,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Derin bir kabın içinde oda sıcaklığında 30 dakika beklettiğiniz yumurtaları ve şekeri krema kıvamına gelinceye kadar bir çırpıcı veya mikser yardımı ile çırpınız.

Şeker yumurtaların içinde iyice eridikten sonra oda sıcaklığında bekletip, yumuşattığınız Sana yağını karışıma ilave edip, çırpmaya devam edin.

Daha sonra içine yoğurdu, vanilyayı, portakalın kabuğunun rendesini ekleyip, karıştırmaya devam edin.

Bir süzgeç yardımı ile eleyerek un ve kabartma tozunu ilave edip, karıştırın.

En son içine çekilmiş bademi, dövülmüş damla sakızını ekleyip, kek harcını tahta bir kaşık ile karıştırın.

Kek harcını, Sıvı Sana ile yağladığınız kek kalıbına alıp, önceden 185 derece de ısıtılmış fırında 35?40 dakika pişirin.

Pişen keki kalıbında 5 dakika bekletip, servis tabağına ters çevirip, servis edin.

