



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ FİNCAN KEK

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

100 gr. badem unu
100 gr. pirinç unu
100 gr. un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı esmer tozşeker
2 adet yumurta
Yarım su bardağı tereyağı [?] oda sıcaklığında
1 çay bardağı süt
4 çorba kaşığı krema
1 çay bardağı badem içi

Un karışımı, kabartma tozu ve vanilyayı harmanlayın. Tozşeker, tereyağı, krema ve yumurtayı krema kıvamını alıncaya kadar çırpın. Tüm malzemeyi un karışımını da eleyerek birleştirin. Yağlanmış kalıplara ya da pişirme kağıdına hamuru paylaştırın. Üzerine badem serpin. 180 derecede ısıtılmış fırında kabarıp, kızarana kadar pişirin.

