



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KALP KEK

3 adet yumurta
1.5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
2 su bardağı un
1 paket margarin (oda sıcaklığında)
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Üzeri için:
1 paket badem

İlk olarak yumurta ve şekeri köpürene kadar çırpalım. Daha sonra margarin ve sütünü ekleyip iyice çırpalım. Son olarakda kabartma tozunu, vanilyayı ve ununu ekleyip son kez karıştıralım. Bademlerin kabuklarının soyulması için de sıcak suda en az yarım saat bekletelim ve rondodan geçirelim. Kek hamurumuzu hafif yağladığımız kek kalıbımıza boşaltalım ve üzerine bademleri serpiştirip 180 derece fırında pişirelim. İsteğe bağlı hamurun içerisine de badem katılabilir.

