



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KEK

- 3 yumurta
- 1 ay bardağı badem
- 1 adet limon kabuğı rendesi
- 2 orba kaşığı kakao
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 3 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 ay kaşığı karbonat
- 3 orba kaşığı kayısı reçeli

Yumurta ve şekerini 5 dakika çırpın. Yumurtanın rengi açılıp köpürünce içine sıvı yağ, süt, limon kabuğı rendesini ve suyunu ekleyip ırpıma devam edin. Unu, vanilyayı ve kabartma tozunu eleyip bu karışımın içine ekleyip karıştırın. Boza kıvamında bir karışım olmalı. Kek kalıplarını yağlayıp unlayın. İçlerine küp doğranmış bademleri paylaşırın ve kek harcını da üzerine boşaltın. Bir kısmını kakaoyla karıştırıp ortasına dökebilirsiniz ve 170 derecedeki fırında 25 dakika pişirin. Fırından ıkarttığınız kekin biraz soğuması gerekmektedir. Sonra servis tabağına alın ve üzerini kayısı reçeli ve bademlerle süsleyip ikram edin.



Fotoğraf "kısmetse" tarafından gönderildi. 20.10.2015