



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BADEMLİ KEK

Yarım su bardağı badem

7-8 adet kuru incir

1 çay bardağı susam

Hamuru için:

2 adet yumurta

1,5 su bardağı tozşeker

2,5 su bardağı un

1 su bardağı sıvıyağ

1 su bardağı yoğurt

1 kahve kaşığı karbonat

1 paket vanilya

Şerbeti için:

Yarım su bardağı tozşeker

Yarım su bardağı su

Bademleri 5 dk.haşladıktan sonra kabuklarını soyun. İncirleri minik minik doğrayın. Tozşekeri suda eritip kaynatarak şerbeti hazırlayın. Bademleri, incirleri ve susamları şerbete atıp bir müddet pişirin. Suyunu çekince ocaktan alın. Diğer tarafta yumurta ve şekeri çırpın. Yağ ve yoğurdu ekleyip karıştırın. Unu eleyip, karbonat ve vanilyayı ekleyin. Kelepçeli kalıbın dibine yağlı kağıt yayın. Bademli karışımı kek kalıbının dibine yayın. Üzerine hamuru dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında keke bıçak batırarak kontrol ettiğinizde hamur yapışmayacak kıvama gelene dek pişirin.

---