



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEMLİ KEK

Meryem Özten

- 4 adet yumurta
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı süt
- ½ su bardağı sıvı yağ
- ½ su bardağı eritilmiş tereyağı
- 2 su bardağı un
- 2 paket vanilya
- 1 su bardağı kıyılmış badem
- 1 paket kabartma tozu

Yumurtaları hamur karıştırma kabına kırın. Toz şekeri ilave edip mikserle çirpin. Süt ve yağ ekleyip tekrar çirpin. Un, badem, vanilya ve kabartma tozunu ilave edip tahta kaşıkla karıştırın. Fırını 170 dereceye ayarlayıp ısıtın. Hazırladığınız hamuru yağlanmış kek kalıbına boşaltın. 30-35 dakika kadar pişirin. Fırından alıp 15 dakika kadar bekletin. Soğuyunca kalıbı ters çevirip düz servis tabağına çıkarın.

