



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KEK

www.miele.com.tr

6 Yumurta
300 gr. Şeker
200 gr. Un
300 gr. Badem, çekilmiş
150 gr. Tereyağı
200 ml Süt
1 Limon kabuğu rendesi
Üstüne serpmek için:
Pudra şekeri

Yumurtaları ve şekeri karıştırın. Daha sonra yavaş yavaş un ilave edin, çekilmiş badem, yumuşamış tereyağını, sütü ve limon kabuğu rendesini ekleyin ve hamura karıştırın. Kelepçeli kalıbın içini hafifçe yağlayın ve fırın kağıdı yerleştirin. Hamuru kalıba yayın, üstünü düzeltin ve altın sarısı pişirin. Keki piştikten sonra kalıptan çıkartın ve üstüne pudra şekeri serpin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 04.03.2024