



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BADEMLİ KEK

250 g margarin, 1 su bardağı pudra şekeri, 1 limonun suyunu 2 dk. çırpın. 6 adet yumurta sarısını teker teker ekleyin, 2 su bardağı elenmiş un, 1 poşet hamur kabartma tozu, 2 su bardağı dövülmüş badem ekleyip çırpmaya devam edin. Ayrı bir kaptaki 6 yumurta akını 1/2 su bardağı toz şeker ile kar haline gelinceye kadar çırpın ve düşük devirde çırpılarak karışıma ekleyin. 25x25 cm boyutlarındaki yağlanmış kalıba dökün ve 160°C'ye ısıtılmış fırında 45-50 dk. pişirin.

© lezzetler.com tarif no:12705 • adı:Bademli Kek • gönderen:DARİ • indirme tarihi:02.04.2025 - 03:19