



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KEK

www.electrolux.com

5 yumurta
200 g şeker
100 gr badem ezmesi
200 ml zeytinyağı
450 g un
1 yemek kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu (yaklaşık 15 gr)
50 gr doğranmış fıstık
125 gr öğütülmüş badem
300 ml süt
Üst kaplama için:
200 gr kayısı reçeli
5 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çay kaşığı tarçın
2 çorba kaşığı sıcak su
İnce doğranmış badem

Yumurta, şeker ve badem ezmesini 5 dakika çırpın. Ardından yumurtalı karışıma yavaşça zeytinyağı ekleyin. Un, tarçın ve kabartma tozunu birlikte eleyin, ardından doğranmış fıstıkları ve öğütülmüş bademleri una katın. Daha sonra sütle birlikte dikkatlice yumurta karışımına ekleyin. Tabanına galeta unu serpilmiş kelepçeli kek kalıbına koyun. Fırında 70 dakika pişirin. Kayısı reçelini ısıtın ve bir fırça ile kekin üzerine sürün. Daha sonra soğumaya bırakın. Pudra şekerini, tarçını ve sıcak suyu karıştırın; ardından kekin üzerine sürün. Daha sonra hemen ince doğranmış bademleri kekin parlak yüzeyine serpin.
