



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KEK

100 gram dövülmüş badem,
1 paket kabartma tozu,
yarım portakal kabuğu rendesi,
7 adet yumurta,
70 gram pudraşekeri,
300 gram un,
250 gram margarin,
1 paket vanilya,
yarım su bardağı süt,
170 gram tozşeker.

Ayrıca:

Kavrulmuş badem,
tereyağı

Fırını 160 dereceye ayarlayın. 20 cm çapında bir kek kalıbını yağlayın. Üzerine kavrulmuş badem serpiştirin. Unun 3 kaşığı ayırın. Kalan unu kabartma tozu ve bademle karıştırın. Yumurtaların aklarını sarılarından ayırın. Yumuşatılmış yağı, pudraşekeri, vanilya, portakal kabuğu rendesi ve bir çimdik tuzla birlikte krema kıvamı alana dek çırpın. İçine yumurta sarılarını teker teker ve çırpıma devam ederek katın. Sütü ve kalan unu azar azar ilave edin. Yumurta aklarını tozşekerle kar haline gelene dek çırpın. Yumurta karının üçte birini metal bir kaşıkla yağlı karışıma katın. Sonra geri kalanım un ve bademle birlikte katarak, karıştırın. Hazırladığınız karışım kalıba dökün. Üzerini düzeltin. Önceden ısıtılmış fırında 40 - 50 dakika pişirin. Daha sonra üzerine tozşeker serpilmiş yağlı kağıda ters çevirerek çıkarın. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.
