



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BADEMLİ KEK

4 yumurta  
250 gr. şeker  
250 gr. badem  
1'er tatlı kaşığı tarçın ve karanfil tozu  
1 limon kabuğu rendesi  
50 gr. oralet  
1/2 tatlı kaşığı karbonat  
250 gr. un  
400 gr. hazır sulu çikolata

### YAPILIŞI:

Yumurtalarla şekeri koyu laşıp köpürünceye kadar çırpın. Sonra buna dövülmüş bademleri, tarçını, karanfili, limon kabuğu rendesini, karbonatı ve unu katıp karıştırın.

Fırın tepsisine ufak tartölet kalıplarını dizin. Hamuru yarım santim kalınlığında kalıplara döküp bir gece dinlendirin.

Ertesi gün keki önceden ısıttığınız fırına sürüp 12-15 dakika pişirin. Fırından çıkarınca çikolatayı üstlerine sürün ve çikolata katılaşmadan üstlerine dövülmüş yeşil fıstık serpin.