



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KEK

1 su bardağı un
3 çorba kaşığı margarin
4 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çay fincanı badem
2 yumurta
1 limon kabuğu rendesi
1 tutam tuz
Yarım çay kaşığı kabartma tozu

Unu kabartma tozu ile birlikte eleyin. Ortasına margarin, yumurta, şeker, limon kabuğu rendesi, tuz koyun. Hepsini beraber yoğurarak hamur yapın, iç kabukları soyulmuş bademi ekleyin. 5 santim kalınlığında yuvarlayın. Yağlanmış tepsiye üçer santim ara ile hamurları sıralayın ve ortası yüksek kalmak şartıyla hafifçe yassıltın. Yumurta sürün. Orta ısıdaki fırında pişirin. Bir santim kalınlığındaki dilimlere kesin.