



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KEK

250 gr. margarin
300 gr. şeker
6 yumurta
1 tutam tuz
300 gr. un
Bir kaç damla limon suyu
100 gr. nişasta
3 çay kaşığı kabartma tozu
200 gr. çekilmiş badem
Yağlamak için margarin
Serpme için galeta unu

Margarini bir kaptan beyaz köpük haline gelinceye kadar çırpın. Yavaş yavaş şeker ve yumurtaları ilâve edin. Şeker iyice eriyene kadar çırpmaya devam edin. Unu, kabartma tozu ve nişastayı eleyin. Çekilmiş bademle birlikte kaşık kaşık ilâve edin. Hepsi iyice karışana kadar çırpmaya devam edin. Kek kalıbını yağlayın. Galette ununu serpin. Hamuru kalıta doldurun. Kızdırılmış fırının alt gözünde 180-200 derece arasında 50-60 dakika pişirin. Fırından alın. Soğuyunca kalıptan çıkartın. İyice soğuduğu zaman dilim dilim kesin.