



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KEK

3 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
1 kahve fincanı pudra şekeri
7 yumurta
1 çay fincanı iç badem
1 çay fincanı un
1 kahve fincanı nişasta
1 limon kabuğu (rendesi)
3/4 kahve fincanı şeker
biraz vanilya

Bademler bir kaba biraz suyla birlikte koyulup 2 dakika kaynatılır. İndirilip kabukları çıkarıldıktan sonra makineden geçirilir. Yarısı bir kenara ayrılır. Öteki yarısı 2 - 3 kez daha makineden geçirilerek püremsi bir hale getirilir. Öte yandan, bir çukur kaba un, makineden bir defa geçirilmiş bademler, limon kabuğu rendesi, vanilya ve nişasta koyulup karıştırılır, sonra bir kenara bırakılır. Bir çukurca kaba yağ ve pudra şekeriyle püre haline getirilmiş bademler ilâve edilir ve telle iyice çırpılıp birbirine halledilir. Yumurtaların aklarıyla sarıları ayrılır. Sarıların sadece 4 tanesi teker teker olmak üzere yağlı karışıma ilâve edilir, bir yandan da çırpılır. Aklara ise (7'sine de), toz şeker ilâve edilir ve 10 -15 dakika devamlı çırpılmak suretiyle kar haline getirilir. Yumurta sarılı karışıma, pek fazla karıştırılmadan ilâve edilir. Sonra un ve nişastalı karışım ilâve edilip karıştırılarak birbirine halledildikten sonra içi hafifçe yağlanıp unlanmış tepsiye dökülür ve harlıca fırında 18-20 dakika pişirilip çıkarılır. Soğuduktan sonra üzerine vanilyalı pudra şekeri serpilip servis yapılır.
