



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KEK

- 3 Su bardağı un
- 1 Küçük paket margarin (125 Gr.)
- 1,5 Su bardağı pudra şekeri
- 1 Su bardağı badem
- 2 Yumurta,
- 1 Limon kabuğu rendesi
- 1 Çay kaşığı karbonat
- 1 Tutam tuz
- 1 Yumurta sarısı

1 Unu karbonatla beraber eleyiniz.

2 Hamur tahtası ve geniş bir tepsi içinde unun ortasını açınız ve içine margarin, yumurta, şeker, limon kabuğu rendesi ve tuz ilâve ediniz.

3 Hepsini beraber yoğurarak yumuşak bir hamur yapınız.

4 İç kabukları ılık suda bekleterek, soyulmuş bademleri ilâve ediniz.

5 6 cm. çapında hamuru yuvarlayınız, (silindir).

6 Yağlanmış fırın tepsisine fırın tepsisi boyunda keserek aralıklı diziniz.

7 Ortası yüksek kalmak şartı ile el ile hafif yas-sıltınız. Üstünede yumurta sarısı sürünüz.

8 Orta hararettteki fırında pişiriniz.

9 1 cm. kalınlığında dilimlere keserek servis yapınız.