



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KEK

5 yumurta
8 çorba kaşığı un
1 büyük paket margarin
8 çorba kaşığı pudra şekeri
100 gram çekilmiş badem
1 paket kabartma tozu
1 kahve fincanı süt

Yağ ve pudra şekeri porselen bir kaseye konur. Beyazlaşınca kadar karıştırılır. Yumurtalar teker teker kırılır. Her biri kırıldıkça, yedirilinceye kadar karıştırılır. Ilık süt ve kıyılmış bademler ilave edilir. Un, ayrı bir kaba elenir. Üzerine kabartma tozu döküldükten sonra karıştırılır. Bu karışım, öteki karışımın bulunduğu kaseye boşaltılır. İyice yedirilinceye kadar karıştırılır. Yağlanmış ve hafifçe un serpilmiş, kek kalıbına konur. Önceden ısıtılmış, hafif hararetli fırında 45 dakika kadar pişirilir. Sonra çıkarılır. Soğuduktan sonra kalıptan çıkarılır.
