



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KEK

Ergun Köknar

4 adet yumurta
125 gr. tereyağı
400 gr. tozşeker
400 gr. un
1 kahve kaşığı karbonat
1/2 limon suyu
1 limon kabuğu rendesi
25 gr. kakao
250 gr. süt

Bademlerin kabuğu çıkarılıp, makineden geçirilir. Yumurtalar bir kap içine kırılır. Erimiş tereyağı, bir bardak ılık süt, toz şeker, vanilya, limon kabuğu rendesi, çekilmiş bademler karıştırılır. Şeker eridikten sonra un, karbonat ilave edilir, iyice çırpılarak karıştırılır. Elektrikli karıştırıcı varsa, daha iyi sonuç alınır. Yarım limon suyunu en son ekleyip son bir defa daha karıştırılıp, yağlanmış kek kalıbına bu karışımın yarısı konur. Kalan kısma kakao karıştırılır. Kakaolu karışım kalıbın içindeki malzemenin üstüne dökülür. Kakaolu malzeme alttaki beyaz malzemeyle şöyle bir karışması için çatalla azıcık karıştırılır (Piştikten sonra siyah çizgiler yapması için). Önceden yakılmış orta hararetili fırında 50 dakika kadar pişirilir. Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpilip, ikram edilir.

Not: Piştiği kuru bir bıçak saplayarak anlaşılır. Eğer bıçak kuru kuru çıkarsa, pişmiş demektir.