



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KEK

300 gram un
100 gram tereyağı
150 gram badem
2 yumurta
1 limon kabuğu rendesi
1 tutam tuz
1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Un, kabartma tozu ile beraber elenir, ortasına tereyağı, yumurta, şeker, limon kabuğu, tuz konur, hepsi beraber yoğrulur hamur yapılır. İç kabukları soyulmuş badem ilâve edilir. 5 santim kalınlığında yuvarlanır, yağlanmış tepsiye üçer santim ara ile hamur sıralanır ve ortası yüksek kalmak şartı ile hafif yassıtılır. Yumurta sürülür, orta hararettaki fırında pişirilir. Bir santim kalınlığındaki dilimlere kesilir.