



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BADEMLİ KEK

5 adet yumurta  
250 gr. un (8 çorba kaşığı)  
250 gr. pudraşekeri (8 çorba kaşığı)  
1 büyük paket margarin  
100 gr. çekilmiş badem  
1 kahve fincanı süt  
1 paket kabartma tozu

Yağı, pudraşekerini bir kâseye koyup, beyazlaşıncaya kadar karıştırmız.  
Sonra bu karışıma yumurtaları birer birer kırıp, bir kırmada yumurtayı yedirip, sonra diğerini kırınız.  
Sonra ılık sütü ve bademi koyunuz.  
Elenmiş una kabartma tozu koyup, bunu da karışıma ilâve ediniz.  
Hepsini iyice halloluncaya kadar karıştırmız.  
Yağlanmış, unlanmış kek kalıbına koyup, orta ısıllı fırında pişiriniz.  
Kontrolünü yapıp fırından alıp, soğuyunca servis yapınız.

Not: Yağlı kekler diğer keklere nazaran daha geç pişer (ortalama 45 dakikada.)

---