



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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, pudraşekeri bir kâseye koyup, beyazlaşınca kadar karıştırınız.
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 karıştırınız.
Yağlanmış, unlanmış kek kalıbına koyup, orta ısıda fırında pişiriniz.
Kontrolünü yapıp fırından alıp, soğuyunca servis yapınız.

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