



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BADEMLİ KEK

5 kahve fincanı şeker  
1/2 kahve fincanı sirke  
1 paket vanilya  
1/2 kahve fincanı su  
Yarım su bardağı portakal suyu  
5 adet yumurta  
Krema malzemesi:  
2 yemek kaşığı nescafe  
1 su bardağı soğuk süt  
İsteğe göre badem

İki yemek kaşığı toz şekerle bademleri hafif yakın. Yumurtalar, şeker ve vanilyayı 15-20 dakika mikserle çırpın. Diğer malzemeyi de katıp, karıştırın ve bir kek kalıbına dökün. Fırında, hafif ateşte pişirin. Soğuduktan sonra, enlemesine 2 parçaya ayırın, portakal suyu ve likörle biraz ıslatın ve aralarına nescafe ile hazırladığınız krem şantiyi ve bademleri yayın. Parçaları üstüste yerleştirip, krem şantiyle sıvayın ve buzdolabında bir süre bekletip, servis yapın.