



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KEK

3 çorbakaşığı mısır unu
125 gr tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
3 çorbakaşığı un
5 yumurta
1/2 su bardağı kıyılmış badem

Bir çorbakaşığı pudra şekeri ile kıyılmış bademleri karıştırın ve Bir kapta, tereyağını krema haline gelinceye kadar karıştırın bu sırada artan pudra şekerini yavaş yavaş ilave edin. Karışıma iki yumurta sarısı ve 3 bütün yumurtayı bir kerede katın. Tüm malzemeyi iyice karıştırdıktan sonra karışıma önce elenmiş unu, daha sonra mısır ununu ekleyin. Eğer hamur fazla yoğunlaşırsa biraz süt ilave edebilirsiniz. Yağladığınız bir kek kalıbına bu karışımı dökün. Önceden ısıtılmış 190 derecelik fırında 40-45 dakika pişirin. Sıcak sıcak servis tabağına koyun, soğuduktan sonra servis yapın.