



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KEK

1 su bardağı badem
6 adet hurma
Yarım su bardağı kuruüzüm
125 gram eritilmiş tereyağı
Yarım su bardağı tozşeker
3 adet yumurta
1,5 tatlı kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu

Bademleri kaynayan suda 5 dakika tutun. Süzüp kabuklarını soyun ve ikiye bölün. Yapışmaz yüzeyli bir tavaya alın. Karıştırarak renkleri dönene dek kavurun. Hurmaların çekirdeklerini çıkarıp küp doğrayın. Üzümle birlikte bir kaba alıp, hafifçe unlayın. Tereyağı, tozşeker ve yumurtayı çırpın. Üzerine kakao, vanilya, rendelenmiş portakal kabuğu, üzüm ve hurmayı ekleyin. Bademden 2 çorba kaşığı kenara ayırıp kalanı harca ilave edin. Un ve kabartma tozunu birlikte eleyip, üzerine katın ve harmanlayın. Kek karışımını yağlanmış baton bir kalıba aktarın. Üzerine ayırdığınız bademi serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 45 dakika kontrol ederek (keke bir bıçak batırın, temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 25.10.2021