



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KEK

- 4 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2 çay bardağı süt
- 1 havuç
- 2 çay bardağı ceviz içi
- 10 adet kuru incir
- 1 çay bardağı badem
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 3 su bardağı un

Derin bir kabin içine yumurtayı kırıp çırpın. Üzerine şekeri de ekleyin 3 dakika daha beraber çırpın. Süt, sıvı yağ ilave edin. Havucu rendeleyip karışımın içine ekleyin. 10 dakika sıcak suda beklemiş kuru inciri çok ince bir şekilde kıyın ve yumurtalı karışıma ekleyin. Kiyılmış cevizi, bademleri, vanilyayı ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Unu da yavaşça ekleyip boza kıvamında bir karışım hazırlayın. Yağlanmış unlanmış küçük kek kalıplarına boşaltıp 180 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Üzerine kiyılmış badem ve pudra şekeri serpip servis yapabilirsiniz.
