



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KEK

250 gram margarin
1 su bardağı tozşeker
3 adet yumurta
1/2 su bardağı süt
2 su bardağı un
1 limon kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı kıyılmış badem
1/2 su bardağı sarı üzüm
ÜZERİ İÇİN:
Kıyılmış badem

Yumurtaları ve şekerleri derince bir kabın içinde iyice çırpalım.
Bademleri yeterince su ile kaynatıp, suyunu süzdükten sonra, kabuklarını soyup, ince ince kıyalım.
Erittiğimiz ve soğuttuğumuz margarini, sütü, bademin yarısını ve diğer malzemeleri de katıp, iyice çırpalım.
Kalan bademi margarin yağı ile yağladığımız kek kalıbının içine serpip, iyice yapıştıralım.
Çırpıtığımız keki de kalıba boşaltıp, 180 °C'de fırında pişirelim.
Fırından çıkardığımız keki kalıbından çıkarıp, dilimleyerek servis yapalım.
