



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KEK

3 yumurta
1 su bardağı sıvıyağı
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
1 ay bardağı kıyılmış çiğ badem
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
Üzeri için:
3 orba kaşığı file badem

Yumurta ve şekerı yaklaşık 5 dakika kadar çırpın. Üzerine sütü ve sıvı yağını döküp devamlı çırparak karıştırın. Unu, kabartma tozu ve vanilyayı eleyip bu karışımın içine aktarın. Tahta bir kaşık yardımıyla yavaş bir şekilde unu yedirip içine toz haline gelmiş bademleri ekleyin. Değer taraftan 3 çorba kaşığı file bademi kavurun. Yuvarlak bir fırın kabının iini yağlayıp unlayın. Bu kek harcını döküp fırında 180 derecede 25 dakika pişirin. Fırından alıp üzerine kayısı reçelini biraz sulandırıp sürün. Ve kavrulmuş bademleri serpin. Reçel yapıştırıcı işlevi yerine getiriyor ama su da aynı işi görür.