



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KEK

150 gram tereyağı
100 gram file badem
3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
1 çay bardağı kıyılmış fındık
3 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un
Üzeri için:
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı şeker
3 çorba kaşığı pudra şekeri ve file badem

Eritilmiş yağı, yumurtayı ve şekeri 3 dakika çırpın. İçine kabartma tozunu, bademlerin bir kısmını, unu ve kakaoyu ekleyip karıştırmaya devam edin. 1 su bardağı sütü ve fındığı ekleyip karıştırmaya devam edin. İstenirse içine bir limon suyu sıkılabilir çok ferah bir tadı oluyor. Daha sonra bu kek harcını yağlanmış kek kalıbına boşaltın ve 175 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Fırından aldığınız kekin üzerine süt ile karıştırdığınız şekeri sos kıvamına getirin. Sıcak kekin üzerine dökün. Şerbetini çekince de file bademleri ve pudra şekeri üzerine serpin bence daha lezzetli olacaktır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 04.03.2024