



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KEK

Veda Kaya

2 Su Bardağı Toz Badem
1 Su Bardağı Pudra Şekeri
Haşhaş Tohumu
5 Adet Yumurta
1/2 Su Bardağı Sıvıyağ
1 Adet Portakal Rendesi
1 Adet Limon Kabuğu Rendesi
1/2 Su Bardağı Un
1 Paket Kabartma Tozu
1 Adet Limon Suyu
4 Adet Portakal Suyu
1 Adet Tarçın
5 Adet Karanfil

Kuru ve sıvı malzemeleri ayrı ayrı karıştırılmalı ve birleştirilmelidir. Fırında 180 derecede pişirilmelidir. 4 portakalın suyunu, 1 limon suyunu, karanfilleri ve tarçın çubuğunu kaynatılmalıdır. Kekin üstünde delikler açılmalı, yavaş yavaş şerbeti yedirelir. Dondurmayla servis yapınca çok lezzetli oluyor.
