



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KEK

- 3 yumurta
- 1,5 çay bardağı Hindistan cevizi
- 2 ay bardağı pudra şekeri
- 1 ay bardağı fındık
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 ay bardağı mısır nişastası
- 3 ay bardağı un
- 1 orba kaşığı eritilmiş tereyağı
- 3 orba kaşığı file badem
- 1 tatlı kaşığı badem esansı

Derin bir kabın içinde yumurtaları iyice çırpın. Üzerine pudra şekeri ekleyip karıştırmaya devam edin. İnce çekilmiş fındığı, unu ve mısır nişastasını Hindistan cevizini içine ekleyip karıştırın. Bu karışımı yağlı kağıt kaplı kek kalıplarına yerleştirip 200 derecede 15 dakika kadar pişirin. ıkartıp servis tabağına dizip üzerine bal sürüp bademleri serpin ve çayın yanında ikram edin.