



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BADEMLİ KEK

- 3 adet yumurta (oda sıcaklığında)
- 1.5 su bardağı toz şeker
- 250 gram margarin (oda sıcaklığında)
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı çekilmiş badem içi
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 3.5 su bardağı un
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 1 adet limon suyu

Oda sıcaklığında bekleyen yumurtalar ve toz şekeri derin bir kaba aktarın. Mikserin yüksek devri ile 5 dakika çırpıp yumuşamış margarin ve yoğurdu ekleyerek 2-3 dakika daha çırpın. Üzerine çekilmiş badem içi ve vanilyayı ilave edip karıştırın. Kabartma tozu ve unu başka bir kaptaki karıştırıp tel süzgeçle eleyerek yumurtalı karışımın üzerine aktarın. Plastik spatula ya da tahta kaşık yardımıyla malzemeler birbiriyle iyice özleşene kadar karıştırın. 25-30 cm çapındaki kek kalıbını yumuşak margarinle iyice yağlayıp boza kıvamındaki kek hamurunu kalıba aktarın. Keki 10 dakika önceden 170 dereceye ayarladığınız fırında yaklaşık 45 dakika pişirip çıkarın. Soğumasını beklerken pudra şekeri ve limon suyunu bir kasede çatal yardımıyla çırpın. Son olarak hazırladığınız limonlu sosu kekin üzerine gezdirip üzerini soyulmuş bademle süsleyerek servise sunun.