



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KEK

3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
Yarım paket margarin
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2.5 su bardağı un
Üzeri için:
100-150 gram file badem

Yumurta ve şekerini köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Sana margarin, süt ve vanilyayı ekleyerek çırpıma devam edin. Son olarak, un ve kabartma tozunu mümkünse eleyerek yavaş yavaş ekleyin. Çok koyu olmayacak şekilde kek hamurumuzu elde ettikten sonra orta boy bir fırın tepsisini yağlayarak hamuru boşaltın. Üzerine bademleri serpererek 170 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika kadar pişirin.

Not: Kekte kullanacağınız yumurtaları en az 1 saat önceden buzdolabından çıkarıp oda sıcaklığında olmasına dikkat edin bu sayede yumurtanın iyi çirpılmasını ve kekin daha iyi kabarmasını sağlayacaksınız.
