



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KREMALİ KEK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
- 1 Paket vanilya
- 1 Su Bardağı ince kıyılmış badem
- 1 Su Bardağı yoğurt
- 2 Adet yumurta sarısı
- 3 Su Bardağı Kek için;Un
- 1 Yemek Kaşığı nişasta
- 3 Adet yumurta
- 1 Yemek Kaşığı un
- 2 Çay Bardağı toz şeker
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 1 Paket Krema için;Vanilya
- 1 Su Bardağı sıvıyağ
- 3 Su Bardağı süt
- 1 Adet limon kabuğu rendesi

Kek için yumurtalarla şekeri iyice çırpın. Ardından içine sıvı yağ ve yoğurt ekleyip karıştırın. Unu eleyin, limon kabuğu rendesi, kabartma tozu ve vanilyayla birlikte yumurtalara ekleyip karıştırın. Hamuru yağlayıp unladığınız kek kalıbına boşaltın, önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin. Kek soğuyunca enlemesine üç parçaya kesin. Krema için yumurtalarla şekeri iyice çırpın, tencerede margarin ve vanilya hariç tüm malzemeyi koyulaşana kadar pişirin. Piştikten sonra ocaktan alıp vanilya ve margarin ekleyip pürüzsüz bir kıvama gelene kadar karıştırın. Kremayı kekin içine ve üstüne yayın. Pastanın üzerini ince kıyılmış bademle kaplayıp buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapın.