



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ TART KEK

2 yumurta
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardağı toz şeker
1 ay bardağı süt
Kabartma tozu
Vanilin
Un
Badem
1 paket pakmaya puding

Kek için 2 yumurtayı 1 çay bardağı toz şekerle iyice çırpalım.Sonra 1 ay bardağı süt ve 1 çay bardağı sıvıyağı ekleyip biraz daha çırpalım.Un kabartma tozu ve vanilini ekleyelim. Kivama gelince tart kek kalıbını yağlayıp dökelim ve 180 °C de pişirelim.

Pudingi üzerinde yazdığı gibi 2,5 bardak soğuk sütle pisirelim.(Bu tarif için Pakmaya bal bademli pudingi tercih edin.Keki sade yapın.)

Keki biraz soğuduktan sonra kalıptan dikkatle çıkaralım. Pudingi üzerine döküp dilediğimiz şekilde süsleyelim. 3 saat kadar buzdolabında dinlendikten afiyetle yiyelim.

