



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ UNSUZ KEK

Fevziye Sürmeli

1.5 su bardağı badem
4 adet yumurta sarısı
4 adet yumurta akı
Yarım kahve fincanı bal
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı vanilya
Yarım çay kaşığı kabartma tozu
Tuz
Üzeri için:
2 yemek kaşığı bal
2 yemek kaşığı badem

Yumurta sarısı, bal, vanilya, kabartma tozu, tarçın ve tuzu geniş bir karıştırma kabına koyun. Malzemeleri mikser ile 2 dakika çırpın. Toz bademleri ekleyip çırpmaya devam edin. Ayrı bir karıştırma kabına yumurta akını koyun. 1-2 dakika mikser ile çırpın. Kar haline gelen yumurta aklarını bir spatula yardımı ile diğer karıştırma kabındaki bademli karışımın içerisine ilave edip karıştırın. Karışımı kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 25-30 dakika pişirin.

Üzeri için: Tavaya balı koyup eritin. Bal eridikten sonra bademleri ekleyin. 3 dakika pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakmış olduğunuz kekin üzerine dökün. Keki dilimleyip servis tabağına alın ve servis edin.

