



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI BADEMLİ KEK

180 gram piring unu
100 gram un
120 gram toz şeker
200 gram margarin
50 ml süt
3 adet yumurta
1 adet limon kabuğu rendesi
1 adet portakal kabuğu rendesi
0,5 adet limon suyu
0,5 adet portakal suyu
1 çay kaşığı kabartma tozu
0,5 çay kaşığı tuz
150 gram file badem
1 adet portakal
3 yemek kaşığı bal

Kek kalıbını iyice yağlayın yumurtalar ve toz şeker mikserle 10 dakika çırpın piring unu, un, tuz, margarin, süt ve kabartma tozunu ilave edip çırpıma devam edin limon ve portakal kabuklarını limon ve portakal suyunu da ilave edip hepsini iyice karıştırın karışımı kek kalıbına döküp 45-50 dakika pişirin bir tavada file badem, bal zarlari ayıklanmış ve küp kesilmiş portakalı 5 dakika suyunu çekene kadar pişirin soğuyan kekin üzerine bademli karışımı düzgünce yayın ve servis yapın ballı bademli kek artık hazır.