



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİENENSTİCH

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 1 Çay Bardağı sıvıyağ
- 1 Tatlı Kaşığı bal
- 100 gr ince kıyılmış badem
- 2 Su Bardağı un
- 1 Paket vanilya
- 4 Adet yumurta
- 1 Paket vanilyalı puding
- 1 Paket kabartma tozu

Geniş bir kabın içinde yumurtaları iyice çırpın, ardından içine sıvı yağ, şeker, vanilya, kabartma tozu ve un ekleyip karıştırın. Ayrı bir yerde margarinini eritin ve bademleri kavurun. Hamuru yağlayıp unladığınız kek kalıbına boşaltın, üzerine kavurduğunuz bademleri ve balı yayın. Keki önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin. Kreması için hazır pudingi tarife göre hazırlayın. Keki ortadan ikiye kesin ve arasına hazırladığınız kremayı sürün. Buzdolabında 1 saat beklettikten sonra servis yapın.