



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ ISLAK KEK

İkbal Gürpınar

2 bardak un
1 paket kabartma tozu
100 gr ince çekilmiş badem
3 adet yumurta
1 bardak şeker
150 gr tereyağı
1 çay bardağı süt
Kekin sosu için
2 adet yumurta akı
1 bardak pudra şekeri

Yumurtalar 1 bardak şeker ile köpürene kadar çırpılır. Un, erimiş tereyağı, çekilmiş badem, süt ilave edilerek kek hamurumuz hazırlanır. Yağlanmış fırın kabına boşaltılan kek karışımımız 170 derecelik fırında 50 dakika pişirilir. Diğer yandan kek sosu için yumurta akları çırpılarak köpük haline gelince pudra şekeri eklenir ve karıştırıldıktan sonra buzdolabında bekletilir. Pişen kekimiz soğuduktan sonra sosumuz sürülerek servise hazır hale getirilir.