



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU BADEM KEKİ

<https://migros.com.tr>

3 yumurta
3 su bardağı tuzlu badem
1/4 su bardağı zeytinyağı
3 tatlı kaşığı tarçın
1 paket vanilin
2 tatlı kaşığı muskat cevizi
2 yemek kaşığı bal
1 paket kabartma tozu
1 avuç keten tohumu
3 havuç

1. Fırınınızı 160 dereceye ısıtın.
2. Migros tuzlu bademleri rondodan geçirin.
3. Kek kalıbınıza pişirme kağıdı serin.
4. Hamuru kalıba dökün ve fırına verin.
5. Pişmiş keki kağıdı ile birlikte kalıbından çıkarıp bir tel üzerinde soğumaya bırakın.

