



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIZILCIK VE BADEMLİ EKMEK

1,5 bardak un  
100 gr tereyağı  
85 gr şeker  
150 gr kurutulmuş kızılçık  
1 su bardağı şerit kıyılmış badem  
1 büyük yumurta  
75 ml tam yağlı süt

Fırını 180 ° C'ye ısıtın

Yapışmaz uzun kek kalıbına pişirme kağıdı ile kaplayın.

Unu bir karıştırma kabına alın ve ince kırıntıları andırana kadar tereyağını ovalayın, sonra şeker, kızılçık ve bademleri karıştırın.

Yumurta hafifçe sütle çırpın ve sadece birleştirilene kadar kuru malzemelere karıştırın.

Karışımı kek kalıbına koyun ve 55 dakika ya da ortasına batırılan bir kürdan temiz çıkana kadar pişirin. Ekmeği bir tel rafa aktarın ve tamamen soğumaya bırakın.

