



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZILCIKLI BADEMLİ KEK

200 Gr Sana Klasik
3 Çay Bardağı toz şeker
3 Su Bardağı un
1 Su Bardağı yoğurt
1 Paket kabartma tozu
1 Paket vanilya
1 Çay Bardağı kızılıık
1 Çay Bardağı ince kıyılmış badem
3 Adet yumurta

Derin bir kabin içinde yumurtalarla şekerini iyice çırpın, ardından içine yoğurt ve yağı ekleyip karıştırın. Unu, kabartma tozunu ve vanilyayı eleyip karıştırın. Unlu karışımı sıvı karışıma ilave edin. En son kızılııkları ve bademleri ekleyip karıştırın, daha sonra yağlayıp unladığınız kek kalıbına boşaltın. Arzuya göre hamurun üzerine de ince kıyılmış badem serpiştirin. Keki önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirip servis yapın.