



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURABİYELİ KEK

4 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 adet büyük acı badem kurabiyesi
1 çay bardağı toz badem
3 çorba kaşığı yoğurt
Yarım paket margarin
1 çay kaşığı karbonat
2,5 su bardağı un

Yumurta, şeker beyazlaşana kadar çırpılır. Üzerine kurabiye hariç diğer malzemeler katılır, kısa süre daha karıştırılır. En son fındık kadar parçalara ayrılmış acı badem kurabiyesi ilave edilir. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 180 derece fırında en az 50 dakika pişirilir.