



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU BADEMLİ KEK

3 adet yumurta
3 yemek kaşığı un
2 adet limon
1 çay bardağı çekilmiş badem
50 gram badem ezmesi
Yarım su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tutam tuz

Yumurta aklarını bir tutam tuz ile çırpın. Ayrı bir kabin içinde yumurta sarısı ile toz şekeri mikser yardımıyla çırpın. Üzerine çekilmiş badem, un, rendelenmiş limon kabuğu ve kabartma tozunu ilave edip çırpmaya devam edin. Badem ezmesini ve limon suyunu da ekleyin. Çırtığınız yumurta aklarını kaşık yardımıyla hamura ilave edin.

Yağlanmış fırın kabınıza hamuru dökün. Önceden 160 derecede ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Dilerseniz tatlınızın üzerine pudra şekeri serpebilirsiniz.

