



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MADLEN KEK

110 g tereyađı  
55 g çok amaçlı un  
55 g öğütölmüş badem  
110 g şekerlemeler  
3 büyük yumurta akı

Tereyağını eriyinceye kadar ısıtın ve soğumaya bırakın.

Un, öğütölmüş badem ve krema şekerini bir kasede birleştirin ve yumurta akları ile çırpın.

Soğutulmuş tereyağını kaseye dökün ve eşit olarak karıştırılana kadar karışımı çırpın.

Kek karışımını bir saat buzdolabında dinlendirin.

Fırını 170 ° C'de ısıtın ve 12 delikli bir madlen kalıbı unlayın.

Karışımı kalıplara dökün, ardından fırına aktarın ve 10-15 dakika pişirin. Ahşap kürdan ile test edin, temiz çıkarsa kekler pişmiştir.

