



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SAFRANLI BADEMLİ KEK

### Malzeme

- 200 g Sana yağı
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 2 su bardağı esmer şeker
- 3,5 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı safran
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Yarım su bardağı file badem
- 1 adet portakal kabuğu rendesi

### Hazırlanışı

Küçük bir tencereye sütü ve safranı koyup, kaynatınız.

Derin bir kâsede yumurtaları ve esmer şekerini krema kıvamına gelene kadar çırpınız.

Daha sonra harca yumuşamış Sana'yı ilave edip, çırpın.

Daha sonra içine bir süzgeç yardımı ile eleyerek un?kabartma tozunu, vanilyayı ve zerdeçalı ilave edip, karıştırınız.

En son olarak kek harcına ılınmış sütlü safranı ilave edip çırpın.

Daha sonra file bademi ve portakal kabuğu rendesini ilave edip, tahta bir kaşık ile karıştırın.

Kek harcını Sıvı Sana ile yağlanmış kek kalıbına döküp, üzerini kaşığın sırtı ile düzeltip, bastırınız.

Keki önceden 185 derece de ısıttığınız fırında 35-40 pişiriniz.

Pişen keki kalıbında en az 10 dakika soğutup, servis tabağına alınız.