

Bademli Kek

Malzemeler

4 adet oda sicakliginda yumurta

1 su b. toz seker (1,5su bardagi da kullanilabilir.)

Yarim su b. oda sicakliginda yogurt

Yarim su b. sivi yag

Yarim su b. file badem

2 su b. toz badem (Yok ise, normal bademi sicak suda bekletip kabuklarini soyun ve rondoda toz haline getirin.).

2 su b. un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Uzerine;

Yarim su b. file badem

Yapilisi

Yumurtalar ile toz sekeri, toz seker tamamen eriyinceye kadar yaklasik 7-8 dk. cirpin.

Uzerine yogurt ve sivi yagi ilave edip cirpmaya devam edin.

File bademleri ve toz bademleri ekleyip cirpin.

Elenmis un, kabartma tozu ve vanilyayi da ilave edip dusuk devirde cirpin.

Yaglayip unladiginiz kek kalibinize dokun ve kalibi tezgaha birkac kez vurarak icindeki hava kabarciklarini cikartin.

170 derecelik firinda yaklasik 35 - 40 pisirin. (Ilk yarim saat firinin kapagini acmayin.

Yarim saatin sonunda bir kurdani kekinizin ortasina batirip temiz cikip cikmadigina bakin.

Temiz ise kekiniz pismis demektir. Temiz degil ise pisirmeye devam edin. Eger firininiz,

ustten cok pisiriyor ve de ici hala pismemisksen, ustü kizartmaya basliyor ise, kalibinizin

uzerine alüminyum folyo kapatip pisirmeye devam edin. Boylece kekin ici pisene kadar ust kisminin yanmasini engellemis olursunuz.)

Pisen kekinizi firindan cikartin ve tamamen soguduktan sonra kaliptan cikarin.

Dilimleyerek servis yapin.