



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZ TARÇIN SOSLU BRANÇ KEK

2 su bardağı un
1,5 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
1 büyük yumurta
Üzeri için:
Yarım su bardağı kahverengi şeker
1-2 çay kaşığı tarçın
50 gr erimiş margarin
Biraz kıyılmış ceviz (isteğe bağlı)

Bir kapta 2 su bardağı un, 1,5 su bardağı beyaz şeker, süt, vanilya, kabartma tozu, tuz ve yumurtayı karıştırın. Margarinle yağlanmış kek kalıbına boşaltın. Üzerine bolca kahverengi şekerle tarçını yayın. Üzerine kıyılmış ceviz serpiştirin. Erimiş margarinini üzerine eşit şekilde gezdirerek dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 30 dakika pişirin.

