



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI KEK

1,5 ay bardağı balı 2,5 çay bardağı ılık çay ile eriyinceye kadar karıştırın. zerine 1,5 ay bardağı sıvı yağ, 2,5 çay bardağı toz şeker, 1 tatlı kaşığı tarçın, 1 limon kabuğu rendesi, 1 su bardağı ceviz içi, 4 su bardağı elenmiş un, 1 poşet hamur kabartma tozu ekleyip mikser ile 3 dak. ırpın. 26 cm çapındaki yağlanmış kek kalıbına döküp 170 °C'ye ısıtılmış fırında 50-55 dk. pişirin. Soğuduktan sonra üzerine pudra şekerini serpin.