



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI KEK

2 adet yumurta
1,5 su bardağı süt
1,5 su bardağı tozeker
1 su bardağı ceviz içi
3 su bardağı un
1 paket tarçın
1 çay kaşığı kabartma tozu

2 adet yumurtayı porselen geniş bir kâseye kırınız.

İçerisine şekeri koyup, 4-5 defa karıştırınız.

Ilık sütü bu karışıma ilâve ediniz.

Ayrı bir yerde elenmiş unun içerisine ceviz içini, tarçını, kabartma tozunu koyup, karıştırınız.

Bu karışımı kâsedeki yumurtaya ilâve edip, hepsini iyice halloluncaya kadar karıştırınız.

Yağlanmış, unlanmış kek kalıbına koyup, ortadan biraz az ısıllı fırında 30-40 dakika pişiriniz.

Hafif soğuyunca kalıptan çıkarıp, servis tabağına koyunuz.