



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI KEK

1 su bardağı esmer şeker
1 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvıyağ
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı tarçın
Yarım ay kaşığı mahlep
1 tatlı kaşığı hindistancevizi
1 ay bardağı ceviz
Pudra řekeri
Böğürtlen reçeli

Öncelikle yumurta ve esmerşekeri çırpın. Bu karışımın üzerine kalan diğerk malzemeleri ekleyip, ırpımayaya devam edin. Tüm malzemeyi, yağlanmış bir kek kalıbına dökün. 180 C fırında iini çekene kadar pişirin. Üzerine pudraşekeri ve böğürtlen reçeli ekleyip servis yapın.