



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEÇİBOYNUZLU KEK

- 3 yemek kaşığı margarin
- 5 adet yumurta
- 3 kahve fincanı un
- 1 su bardağı un halinde çekilmiş harnup
- 3 kahve fincanı şeker
- 2 kahve fincanı un
- 1 su bardağı iri çekilmiş ceviz
- 1 paket kabartma tozu
- 1 adet rendelenmiş limon kabuğu
- 1 fincan bal

Yumurta ve şekeri mikserle kabarana kadar çırpın. İçine diğer malzemeleri ve margarini ilave edip tekrar çırtıktan sonra yağlanmış kalıba dökün. 160 derece fırında yaklaşık 40 dakika pişirin. Arzuya göre üzerine sıcakken bal dökün.

