



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI KEK

2,5 ay bardağı ilik çay
1,5 çay bardağı bal
1,5 çay bardağı sivi yağ
2,5 çay bardağı toz seker
1 tatlı kasığı tarçın
1 limon kabuğu rendesi
1 su bardağı ceviz içi
4 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Üzeri için:
2 yemek kasığı pudra sekeri

ayı derin bir kaba alın. Bali ekleyip eriyinceye kadar karıştırın. Sivi yağ, toz seker, tarçın, limon kabuğu rendesi, ceviz içi, un ve hamur kabartma tozunu ekleyip mikser ile 2-3 dakika irpin. 26 cm çapındaki yağlanmış tepsiye döküp önceden ısıtılmış 170 dereceli fırında 50-55 dakika pişirin.