



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TARÇINLI KEK

4 yumurta
125 gram margarin
1,5 su bardağı şeker
2 Su bardağı un
2 yemek kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı kakao
1 portakal kabuğu rendesi
1 tatlı kaşığı tarçın
Biraz dövülmüş ceviz

Şeker ve yumurtaları 15 dakika süreyle çırpın. Üzerine yağı, un yoğurt, kakao ve kabartma tozunu koyarak karıştırın. Portakal kabuğu rendesi tarçın ve cevizleri de ekledikten sonra biraz daha karıştırıp kek kalıbına dökün. 175 derece ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin.
