



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ARPA UNLU KEK

1,5 su bardağı arpa unu  
Yarım su bardağı buğday unu  
3 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
Yarım su bardağı ayçiçek yağı  
Yarım su bardağı pudra şekeri  
Yarım su bardağı pekmez  
1 paket kabartma tozu

Yumurta ve pudra şekeri mikserle bembeyaz olana dek çırpılır. Üzerine pekmez, süt ve ayçiçek yağı eklenir. Tahta kaşıkla kısa süre karıştırdıktan sonra elenmiş arpa unu, buğday unu ve kabartma tozu ilave edilir. Yine tahta kaşıkla alt-üst edilir. Elde edilen harç güzelce yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırına verilir. Yaklaşık 55 dakika pişirilir. Biaz dinlenince kalıptan ters çevrilir, dilimlenir ve ikram edilir.