



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BURAM KEK

4 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı pudra şekeri
2 çorba kaşığı tereyağı
1 paket vanilya
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı ince rende limon kabuğu
1 paket kabartma tozu
1,5 su bardağı un

Yumurta ve şeker bembeyaz olana kadar çırpıldıktan sonra süt, eritilmiş tereyağı katılır. Kısa süre karıştırılır. Tarçın, yenibahar, limon kabuğu ve vanilya katılır. Biraz daha karıştırılır. Elenmiş un ve kabartma tozu katılır. Tahta kaşıkla alt-üst edildikten sonra yağlanmış kek kalıbına dökülür. 165 derece fırında yaklaşık 1 saat pişirilir. Fırından çıkınca biraz dinlendirilir ve servis tabağına ters çevrilir.