



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYLI KEK

- 1 Su bardağı demli ay
- 1 Su bardağı erimiş margarin
- 3 Su bardağı un
- 1,5 Su bardağı toz şeker
- 3 Yumurta
- Yarım paket tarçın
- 2 orba kaşığı kakao
- 1 ay kaşığı kabartma tozu

Şekerle yumurtaları iyice çırpınız.

Margarini, ayı, tarçın, kakao ve kabartma tozu ile karışık elenmiş unu ilâve ediniz.

Bu karışımı, yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına boşaltınız.

Orta ısıllı fırında pişiriniz.