



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TARÇINLI KEK

3 adet yumurta
1 su bardağından biraz fazla toz şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı süt
1 su bardağı ceviz içi
2 çay kaşığı tarçın
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un

3 yumurtayı bir kaba kırıp, üzerine bir su bardağından biraz fazla şeker ekleyelim. Yumurta ve şeker karışımı beyaz oluncaya kadar mikser yardımıyla karıştıralım. Daha sonra kalan diğer malzemelerimizin tümünü ekleyip yeteri kadar karıştıralım. Yağladığımız ve hafifçe unladığımız kek kalıbının içine boşaltalım. Önceden ısıtılmış 160 derecelik fırına koyalım, 45-50 dakika kadar pişirelim.

