



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## DAYI KEK

5 adet yumurta  
1,5 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı ayçiçek yağı  
Yarım su bardağı süt  
2 paket kabartma tozu  
1 çay kaşığı tarçın  
1 çay kaşığı zerdeçal  
1 adet limon kabuğu rendesi  
2 su bardağı un

Sütün içine zerdeçal konur, karıştırılır. Toz şeker ve yumurta bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine zerdeçalı süt, tarçın, limon kabuğu rendesi konur. Kısa süre daha çırpıldıktan sonra yumuşak tereyağı eklenir. Tahta kaşıkla karıştırmaya başlanır ve son olarak elenmiş un konur. Yağlanmış orta boy tepsiye dökülür. 170 derece fırında yaklaşık olarak 40 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra ıslatılmış bıçakla kare kare kesilir.