



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜL REÇELLİ KEK

4 adet yumurta
1/2 su bardağı şeker
1 su bardağı gül reçeli
1/2 su bardağı süt
1/2 su bardağı eritilmiş tereyağı
1 çay. kaşığı tarçın
1 su bardağı ceviz
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un

Yumurta ve şekeri 7-8 dakika çırpın. Sırayla gül reçeli, süt, tereyağı ekleyin. Her eklediğiniz malzemeden sonra 1-2 karıştırın. Tarçın ve iri dövülmüş ceviz içini ekleyip, karıştırın. Un ve kabartma tozunu ekleyip, karıştırın. Yağlanmış kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 40-45 dakika pişirin.