



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARANFİLLİ KEK

5 adet yumurta
5 orba kaşığı tozşeker
5 orba kaşığı un
1 küçük paket margarin
2 orba kaşığı silme kakao
1 kahve kaşığı dövölmüş karanfil
1 kahve kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu

Yumurtayı şekerle mikserde veya telle çarparak yoğurt kıvamına gelirsiniz.
Elenmiş una kabartma tozu, karanfili, tarçını koyup, karışımaya koyunuz.
En sonda erimiş yağı koyup, süratle karıştırınız.
Yağlanmış kalıba koyup, orta ısıda 30-40 dakika pişiriniz.
Kalıptan çıkarıp, servis yapınız.