



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KEK

4 Adet Soğan 6 büyük boy  
1350 gram Su 2 1/4 su bardağı  
450 gram Tuz 1 1/2 tatlı kaşığı  
9 gram Pirinç 1/3 su bardağı  
60 gram Maydanoz 1 demet  
60 gram Dereotu 1/4 demet  
10 gram Kıyma (orta yağlı) 1 1/2 su bardağı 250 gram  
Kara biber 1/2 tatlı kaşığı 1 gram  
Margarin 1 yemek kaşığı 10 gram  
Yumurta 1 adet 50 gram  
Limon suyu 3 yemek kaşığı 30 gram  
75 Gr Sana Hamurışı

4 adet yumurtayı 2 su bardağı pudra şekeriyle birlikte mikserle 5 dakika iyice çırpıyoruz. Daha sonra 1 çaybardağı sıvı yağı ve 75 gram sana marganide ekleyerek çırpıma devam ediyoruz.. Bu karışıma 2 adet havuç rendeliyoruz ve 1 çay bardağı dövülmüş cevizi ve tarçınıda ilave ediyoruz.Daha sonra 3,5 su bardağı unu ve 1 paket kabartma tozunu da ilave ederek iyice karıştırıyoruz. Hamuru yağlanmış kek kalıbına dökerek 180 derece fırında 45-50 dakika pişiriyoruz.