



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REÇELLİ KEK

- 2 adet yumurta
- 1 ay bardağı tozşeker
- 2 su bardađı un
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 1'er çay bardađı reçel ve bal
- Yarım ay bardağı süt
- 1'er tatlı kaşığı zencefil, muskat, tarçın
- 1 paket kabartma tozu
- zeri için:
- 2 ay bardađı su
- 1 ay bardađı bal
- 2 orba kaşığı pudraşekeri
- 1 orba kaşığı limon suyu

Yumurta ve tozşekeri çok iyi çırpın. Kabartma tozu hariç tüm malzemeyi katıp, karıştırın. Kabartma tozunu da ekleyip, karıştırın ve yağlanmış kalıba döküp, 180 derece fırında pişirin. Su ve balı karıştırap, kekin üzerine gezdirin. Kekin biraz şişmesini bekleyin. Keki dilimleyip, üzerine pudraşekeri ve limon suyu karışımını sürerek servis yapın.