



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERLEMELİ KEK

Yarım kg un
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı portakal suyu
125 gram oda sıcaklığında margarin
4 adet yumurta
1 çay kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı meyve şekerlemesi

Toz şeker ve yumurtayı derin bir kapta çırpın. Ardından portakal suyunu ve yağı kaba alın. Mikserle çırpmaya devam edin. Kabartma tozu, un ve tarçını da ekleyip iyice çırpın. Kek kalıbına yağlı kağıt döşeyin. Hamuru da yağlı kağıdın üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında pişirin. 10 dakika sonra sıcaklığı 150 dereceye düşürün. Meyve şekerlemesini hamura dökün. Tahta kaşıkla hafifçe bastırıp, içine doğru itin ve pişmeye bırakın. Kek kabarcıkla fırından alın. Ilınınca dilimleyerek servis yapın.

