



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞIRALI KEK

3 adet yumurta
1.5 ay bardađı Őeker
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaŐığı toz zencefil
1 tatlı kaŐığı tarçın
1 ay bardağı sıvıyağ
2.5 su bardađı un

Üzeri için:

1 su bardağı üzüm suyu (Őıra)
1 tatlı kaŐığı bal
1 orba kaŐığı niŐasta

Yumurta ve Őeker mikserle iyice çırpılır. Üzerine diğer kek malzemeleri katılır. Harç yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 45-50 dakika piŐirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra ters çevrilir. Üst malzemesi, bir sos kabına konur. Sürekli karıŐtırarak kıvam alana kadar piŐirilir. İliyinca kekin üzerine gezdirilir.