



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI CEVİZLİ KEK

50 Gr Sana Hamurışı
1 Adet kabartma tozu
3 Çay Kaşığı tarçın
1 Çay Fincanı su
3 Adet yumurta
3 Çay Fincanı un
1 Adet vanilya
3 Çay Fincanı toz şeker
1 Çay Bardağı ceviz

Ilık yumurtalar ile şeker çırpıcı ile çırpılır.Şeker eriyince su ve erimiş yağ konulur ve yine çırpılır.Vanilya, tarçın, ceviz, un ve kabartma tozu da ilave edilerek hazırlanan hamur yağlanmış kek kalıbına dökülür.170 derece ısıda pişirilir.Piştikten sonra kesilerek servis yapılır.