



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI ISLAK KEK

1 SU BARDAĞI ŞEKER
2 TANE YUMURTA
1 SU BARDAĞI SÜT
YARIM SU BARDAĞI ERİMİŞ MARGARİN
2,5 SU BARDAĞI UN
1 TANE KABARTMA TOZU
1 TANE VANİLYA
1 TATLI KAŞIĞI TARÇIN

ÖNCE YUMURTA VE ŞEKER İYİCE KÖPÜRENE KADAR ÇIRPILIR. SONRA SIVILAR İLAVE EDİLİR VE ÇIRPMAYA DEVAM EDİLİR. SONRA TARÇIN, KABARTMA TOZU, VANİLYA VE UN İLAVE EDİLEREK KARIŞTIRILIR. 25 CM BİR TEPŞİYE DÖKÜLEREK 200 DERECE İSITILMIŞ FIRINDA PİŞİRİLİR. PİŞTİKTEN SONRA ÜZERİNE HAZIR ÇİKOLATA SOSU YAPILARAK SERVİSE HAZIR HALE GETİRİLİR.