



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARÇINLI KARANFİLLİ KEK

- 6 yumurta
- 6 kahve fincanı şeker
- 6 kahve fincanı un
- 1 kahve fincanı kakao
- 1 küçük paket margarin (125 gr.)
- Yarım kahve kaşığı dövülmüş karanfil
- 1 kahve kaşığı tarçın
- 1 kahve kaşığı limon suyu ve rendesi
- 1 kahve kaşığı kabartma tozu

- 1- Kalıp yağlanır, unlanır. Fırın yakılır.
- 2- Bakır bir tencerede yumurtalar ile şeker koyu yoğurt kıvamına gelinceye kadar çarpılır. Limon suyu ve limon kabuğu rendesi ilave edilir.
- 3- Elenmiş un, kakao, karanfil, tarçın, kabartma tozu, erimiş yağ konup çarpmadan karıştırılır. Kalıba boşaltılır.
- 4- Orta ısıda fırında 35- 40 dakika pişirilir.
- 5- Soğuyunca kalıptan çıkarılır. Üzerine vanilyalı pudra şeker elenir.