



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI KEK

<https://www.sozcu.com.tr>

3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı erimiş tereyağı
1 adet vanilya çubuğu
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı kadar un
Ceviz
Tarçın
Haşhaş

Yumurta ile şekeri hiç kalıntısı kalmayana kadar çırpıttıktan sonra diğer tüm malzemeleri iyice karıştırdıktan sonra 180 derece ısınmış fırında 40 dakika pişiriyoruz.

