



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI KEK

<https://cook.com.tr>

Mısır Yağı 0.5 Su Bardağı
Un 3 Su Bardağı
Toz Şeker 1.5 Su Bardağı
Tarçın 2 Tatlı Kaşığı
Yumurta 3 Adet
Kabartma Tozu 1 Paket
İnek Sütü 1 Su Bardağı

Yumurtalar ile şekeri mixer ile yaklaşık 5 dk. çırpıyoruz. Süt ile yağı ekleyip biraz daha çırpıyoruz. Unu, kabartma tozunu, tarçını da ilave edip mixer ile düşük hız ayarında kısa bir süre karıştırıyoruz. Yağlanmış kek kalıbına döküp, önceden 170 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 40-50 dk. pişiriyoruz.

