



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI KEK

2 yumurta
1,5 bardak süt
1,5 bardak şeker
1 bardak ceviz içi
3 bardak un
1 paket tarçın
1 çay kaşığı kabartma tozu,

2 yumurtayı porselen bir kaseye kırın, içine şekeri koyarak 4-5 defa karıştırın. Ilık sütü buna ilâve edin. Ayrı bir yerde elenmiş unun içine ceviz içini, tarçını, kabartma tozunu koyup karıştırın. Bu karışımı kasedeki yumurtaya ilâve edip hepsini iyice karıştırın. Yağlanmış unlanmış kek kalıbına koyup orta hararettteki fırında 45 dakika pişirin. Hafif soğuduktan sonra kalıptan çıkararak servis yapın.