



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI KEK

- 1 Paket Sana Klasik
- 3 Adet yumurta
- 1 Paket vanilya
- 1 Bardak süt
- 1 Paket kabartma tozu
- 1,5 Bardak toz Őeker
- 2,5 Su Bardađı un
- 1 Tatlı KaŐığı tarçın

Őeker ve yumurtaları mikserle çırpın.Süt ve diğer malzemeleri ekleyin. Unu mutlaka eleyerek ilave edin. Kek kalıbını yağlayıp unlayın.Fırınınızın derecesini 150 derecede ayarlayarak piŐirin.
