



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI KEK

150 gram tereyağı
100 gram file badem
3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
1 çay bardağı kıyılmış fındık
1 çorba kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un
Üzeri için:
3 çorba kaşığı pudra şekeri, tarçın ve toz badem

Eritilmiş yağı, yumurtayı ve şekeri 3 dakika çırpın. İçine kabartma tozunu, bademlerin bir kısmını, unu ve tarçını ekleyip karıştırmaya devam edin. 1 su bardağı sütü ve fındığı ekleyip karıştırmaya devam edin. İstenirse içine bir limon suyu sıkılabilir çok ferah bir tadı oluyor. Daha sonra bu kek harcını yağlanmış kek kalıbına boşaltın ve 175 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Fırından alın üzerine tarçın, toz bademler ve pudra şekeri serpin.