



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı zencefil
1 tatlı kaşığı karanfil
1 çay bardağı ceviz içi
2.5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Üzeri için:
3 çorba kaşığı bal
1 çay bardağı su

Yumurtaları ve toz şekeri bir kabın içinde krema kıvamına gelinceye kadar iyice çırpın. İçine sıvı yağ, zencefil, tarçın ekleyip karıştırın. Süt, un, kabartma tozu ve vanilyayı da içine ekleyip karıştırmaya devam edin. Kırılmış ceviz ve istenirse parça çikolata katıp bu boza kıvamındaki karışımı dikdörtgen tepsiye dizin ve 190 derecede 25 dakika pişirin. Fırından çıkınca üzerine suyla karıştırdığınız balı sürüp soğumaya bırakın.