



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ TARÇINLI KEK

Zencefilli Tarçınlı Kek

Eyüp Sevinç

2,5 su bardağı un
1 su bardağı tereyağı
1 su bardağı süt
4 adet yumurta
4 tatlı kaşığı toz zencefil
1 su bardağı esmer şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı vanilya
Kabartma tozu
Tuz
Süslemek için;
2 yemek kaşığı pudra şekeri
1,5 çay kaşığı tarçın

Derin bir karıştırma kabının içerisine un, kabartma tozu, toz zencefil, tarçın ve tuzu ekleyin. Ayrı bir kabın içerisine tereyağı, kahverengi tozşeker, vanilya, süt ve yumurtaları ekleyip karıştırın. Bu karışımı unlu karışımın içerisine ilave edin. Karıştırmaya devam edin. Kek malzemesini plastik bir kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 175 dereceli fırında 45-50 dakika pişirin. Kürdan testi ile pişip pişmediğini kontrol edin. Keki fırından çıkartıp 10 dakika dinlendirin. Daha sonra keki servis tabağına alın. Üzerine toz tarçın ve pudra şekeri serpin. Keki istediğiniz şekilde dilimleyip servis edin.

