

Tarcinli Karanfilli Kek

Malzemeler

6 yumurta
6 kahve fincani un
6 kahve fincani seker
1 kucuk paket margarin (125 gram)
yarim kahve kasigi dovulmus karanfil
1 kahve kasigi tarcin
1 kahve kasigi limon suyu ve rendesi
1 kahve kasigi kabartma tozu

Yapilisi

Kalip yaglanir, unlanir, firin yakilir.
Yumurtalar ile seker koyu yogurt kivamina gelinceye kadar carpilir.
Limon suyu ve kabugu rendesi ilave edilir
Elenmis un, kakao, karanfil, tarcin, kabartma tozu, erimis yag konup carpmadan karistirilir.
Karisimi kaliba okun.
Orta isili firinda 35-40 dakika pisirilir, soguyunca kaliptan cikarilir, uzerine vanilyali pudra sekeri elenerek de servis yapabilirsiniz.
Afiyet olsun...