



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ÇAYLI KEK

3 su bardağı elenmiş un,
1 paket kabartma tozu,
3 adet yumurta,
1.5 su bardağı tozşeker,
1 su bardağı çay,
125 gram margarin,
yarım su bardağı dövülmüş ceviz,
1 tatlı kaşığı tarçın

Şeker ve yumurtaları krema kıvamına gelene dek çırpın. Üzerine eritilmiş margarini ve 1 su bardağı koyu çayı ekleyin.

Tarçın, dövülmüş ceviz ve kabartma tozu katılmış unla birlikte karıştırın. Bütün malzemeleri tekrar karıştırın. Hazırladığınız hamuru margarinle yağlanmış kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 35-40 dakika pişirin. Kalıptan çıkartıp, suğuduktan sonra servis yapın.