



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ÇÖREK

Ümit Usta

3 su bardağı tozşeker
3 su bardağı un
2 su bardağı ceviz içi
8 adet yumurta
1 tatlı kaşığı karbonat
1 su bardağı sıvıyağ

Yumurtaları derince bir kase nin içine kırıp, tozşekeri ilave ederek, şeker eriyinceye kadar çırpalım.

İçine sıvıyağ, karbonat, irice kıydığımız ceviz içi ve un ekleyip, iyice çırpalım.

1 çorba kaşığı margarin ile yağladığımız ve unladığımız bir kek kalıbına veya tepsiye boşaltıp, orta ısı lı fırında 180 °C kızarıp da renk alıncaya kadar pişirelim.

Fırından çıkarıp kek kalıbını ters çevirerek servis tabağına alalım.

Çöreğimizi 5-10 dakika dinlendirip, dilimleyerek servis yapalım.