



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

CEVİZLİ KEK

250 gram un
100 gram sadeyağ
100 gram süt
50 gram çekirdeksiz kuru üzüm
200 gram toz şekeri
20 gram baking powder
3 yumurta
1 limon
20 cevizin içi

Bir kek tepsisini yağa ve una bulayıp bir kenara koymalı. Ceviz içlerinden dördünü yarım yarım bıraktıktan sonra geri kalanını havanda oldukça iri iri dövmeli.

Büyük bir porselen kâseye küçük parçalara doğranmış sadeyağı koymalı ve çırparak yağı köpürtmeli. Sonra köpürmüş yağa şekeri katıp çırpmaya ara vermeden şekeri eritmeli.

Çırpmaya ara vermeksizin yumurtaların sarılarını teker teker katmalı. Limon kabuğundan bir parçanın sadece sarısını ince ince doğrayıp bu karışıma katmalı. Sonra tahta bir kaşıkla mümkün olduğu kadar çabuk karıştırarak bu karışıma azar azar unu, baking powder'i ve pişmiş soğuk sütü katıp karışımı hamur durumuna getirmeli. Bu hamura dövülmüş ceviz içini de kattıktan sonra bir süre daha karıştır-malı ve kek tepsisine boşaltmalı. Tepsideki hamurun üstüne yarım ceviz içleriyle çekirdeksiz üzümleri de serpiştirdikten sonra tepsiyi kızgın bir fırına (termostatı olanlar 180 dereceye göre ayarlamalıdır) sürmeli.

Tepsi 40-45 dakika fırında kaldıktan sonra keke bir kibrit çöpü sokmalı. Kibrit çöpü nemli ve hamurlu çıkarsa bir süre daha fırında tutmalı. Kibrit çöpü kuru çıkarsa kek iyice pişmiş demektir. Tepsiyi fırından çıkarıp bir tel ızgaranın üstüne başaşağı etmeli.

Kek soğuduktan sonra dilim dilim kesme-li ve çay vaktinde çayla, sütle veya kakaoyla ikram etmeli.