



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KEK

- 3 adet yumurta
- 1 bardak pudra şekeri
- 1 çay fincanı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı ceviz içi arzuya göre fındık badem de eklenebilir
- 3 su bardağı un
- 1 çay bardağı yoğurt

Öncelikle margarin eritip, soğutalım, daha sonra bir kabin içinde yumurtaları teker teker kırıp karıştıralım, daha sonra pudra şekerini ve yoğurdu ekleyelim iyice karıştırdıktan sonra içine soğumuş olan margarin ekleyelim, göz kararına göre 3 bardak kadar unu eleyip içine kabartma tozunu ve vanilyayı dökelim iyicene karıştıralım. En son olarak cevizi ekleyelim. Keki koyacağımız kaba (tepsi değil kek kalıbı kullanın) önce margarin sürüelim daha sonra güzelce her tarafına un serpelim, ısıtılmış fırında 45-50 dk. kadar 180 dereceli fırında pişirelim, şayet şekeri az ise üstüne piştikten sonra pudra şekeri dökebilirsiniz.

[ML® Cevizli Krak için tıklayın](#)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 17.10.2020