



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KEK

Malzemeler:

- 1 paket margarin
- 3 yumurta
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 çay bardağı yoğurt
- 3 su bardağı Piyale un
- 1 paket Piyale kabartma tozu
- 1 paket Piyale vanilya
- 1 su bardağı ceviz

Hazırlanışı:

1 paket margarini eritip soğutun. Daha sonra bir kabın içinde 3 yumurta kırıp karıştırın. İçine 1 su bardağı pudra şekerini ve 1 çay bardağı yoğurdu ekleyip iyice karıştırdıktan sonra içine soğumuş olan margarini ekleyin, 3 su bardağı unu ekleyip içine 1 paket Piyale kabartma tozunu ve Piyale vanilyayı dökün ve karıştırın. En son olarak 1 su bardağı cevizini ekleyin. Keki koyacağınız kalıba önce margarin sürün ve daha sonra güzelce her tarafına un serpin. 180 derece ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişirin.
