



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KEK

Malzemeler:

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 çay fincanı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı ceviz içi
- 3 su bardağı un
- 1 çay bardağı yoğurt

Hazırlanışı:

Öncelikle margarini eritip soğutalım. Daha sonra bir kabin içine yumurtaları teker teker kırıp karıştıralım, üzerine pudra şekerini ve yoğurdu ekleyelim iyice karıştırdıktan sonra içine soğumuş olan margarini ekleyelim. Daha sonra unu, kabartmatozunu ve vanilyayı dökelim iyice karıştırdıktan sonra en son olarak cevizi ekleyelim. Önceden yağlamış olduğumuz kek kalını hafiften un serpip bu karışımı ilave edip 180 derecelik fırında pişirip servise sunalım.