



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ KOLALI KEK

### Malzeme

- 3 adet Yumurta
- Yarım paket Sana yağı
- 1 buçuk su bardağı şeker
- 1 su bardağı kola
- 2 buçuk su bardağı un
- 4 yemek kaşığı kakao
- 1 su bardağı iri çekilmiş ceviz
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

### Hazırlanışı

Derin bir kâsenin içerisinde, oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana yağını, şekeri ve yumurtaları krema kıvamına gelene kadar çırpınız.

Daha sonra içine kolayı, kakaoyu, vanilyayı ve bir süzgeç yardımı ile unu ve kabartma tozunu eleyerek ilave edip, karıştırınız.

En son olarak harca iri çekilmiş cevizi ekleyip, tahta bir kaşık yardımı ile karıştırıp, sıvı sana ile yağladığınız kek kalıbına dökünüz.

Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dak. Pişiriniz.

Pişen keki kalıbında 5 dak. Bekletip, soğuttuktan sonra servis ediniz.