



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KOLAY KEK

Malzeme

- 3 adet yumurta
- 2 su bardağı şeker
- 100 g Sana yağı
- ½ su bardağı ayçiçek yağı
- 1 su bardağı süt
- ½ su bardağı kuru üzüm
- 1 su bardağı ceviz (ince çekilmiş)
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 3,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Hazırlanışı

1. Sana yağını küçük bir tavaya koyup eritin. Erimiş Sana yağını iyice soğutun.
2. Kuru üzümleri ayıklayıp küçük bir kâsede ıslatın.
3. Derin bir kâseye oda sıcaklığında en az yarım saat beklettiğiniz yumurtaları kırıp içine şekeri ilave ettikten sonra bir çırpıcı veya mikser yardımıyla şeker yumurtanın içinde eriyene kadar çırpın.
4. Daha sonra sütü, ayçiçek yağını ve erimiş Sana yağını koyup çırpmaya devam edin.
5. Kek harcının içine bir süzgeç yardımıyla eleterek unu, kabartma tozunu, vanilyayı ve tarçını ekleyip karıştırmaya devam edin.
6. Kek harcını Sana ile yağladığınız kek kalıbına boşaltıp en son olarak üzerine ince çekilmiş cevizi serpip kaşık ile hafifce üzerine bastırın. Islanmış üzümleri yayvan bir tabağa koyduğunuz un ile unlayıp, kek harcına ilave edin. Çatalla ceviz ve üzümleri hafifce bastırarak kek harcına karıştırın. Keki önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirin.
7. Kekimiz piştikten sonra sıcakken üzerine bez kapatıp, 10 dakika kek kalıbının içinde soğutup, servis tabağına ters çevirip çıkardıktan sonra dilimleyerek servis edin.