



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ PASTA

Emine Beder

7 yumurta
6 kahve fincanı şeker
5 kahve fincanı ceviz (dövülmüş)
5 kahve fincanı un
3 portakal kabuğu rendesi
1 portakal suyu
1/2 kahve fincanı sıvıyağ
1,5 paket kabartma tozu
Pudra şekeri (üzerine serpmek için) (arzuya göre)

Yumurta aklarını mikserin düşük ayarı ile köpürene dek çırpalım, şekeri azar azar ve çırpma ara vermeden ilave edelim. Yumurta akları kar haline gelene dek çırpma devam edelim. Sonra yumurta sarısını ilave edip kısa bir süre kaşıkla karıştıralım. Dövülmüş cevizi, unu, kabartma tozunu portakal kabuğu rendesini sıvı yağı ve portakal suyunu ilave edip mikserin düşük ayarı ile veya çırpma teliyle karıştıralım. Kek kalıbını margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kalıba boşaltıp 170 ısı fırında keki pişirelim. Kürdan kontrolüyle fırından çıkaralım. Kalıbı içinde soğutarak arzuya göre pudra şekeri serperek servis yapalım.