



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ VE KAKAOLU KEK

3 adet yumurta
2,5 su bardağı un
1,5 su bardağı tozşeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardağı süt
1 ay bardağı su
3 orba kaşığı kakao
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi

Yumurtaları şekerle iyice çırpın. Sıvıyağı, sütü ve suyu ekleyin. Birkaç dakika daha karıştırın. Elenmiş unu, kabartma tozunu, kakaoyu ve vanilyayı ilave edin. Spatula ile karıştırıp en son ceviz içini ekleyin. Harcı yağlanmış kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin.