



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM ŐANTİLİ KEK

Krem Őantiyi ve 1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş sütü mikser ile 2-3 dakika çırpın. 4 yumurta ve 1,5 su bardağı toz Őekeri bir atal yardımı ile kar haline gelinceye kadar çırpın. atal ile ırpıma devam ederek sırasıyla 1 çay bardağı sıvı yağ, çırpılmış krem Őanti, 1 su bardağı dövölmüş ceviz, 2,5 su bardağı un ve 1 poşet hamur kabartma tozu ilave edin. İyice karıştırdıktan sonra elde ettiğiniz yumuşak hamuru yağlanmış 24x38 cm ölçölerindeki tepsiye dökün ve 170°C ye ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.
