



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AMERİKAN KEKİ

2 yumurta
200 gr pudra şekeri
50 gr tereyağı, eritilmiş
1/2 çay kaşığı vanilya esansı
50 gr un,
3 yemek kaşığı kakao
1/2 çay kaşığı kabartma tozu
Bir tutam tuz
50 gr ceviz, iri kıyılmış

Kenarları 20 cm. uzunluğunda kare kalıbı iyice yağlayın. Kalın bir krem kıvamına gelene dek yumurtalarla şekeri çırpın. Unu, kakaoyu, kabartma tozunu ve tuzu eleyip iyice karıştırdıktan sonra, yumurta - şeker karışımına önce yağ ile vanilyayı sonra da bunları ve cevizi katıp, iyice yedirin. Hazırladığınız kalıba boşaltıp, orta kızgınlıktaki fırında 30 dakika pişirin. 10 dakika bekledikten sonra henüz sıcakken karalere kesip kalıptan çıkarın.