



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANNE KEKİ

4 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı yoğurt
1 adet limon kabuğu rendesi
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
1 su bardağı kadar ceviz içi

Karıştırma kabında yumurtaları köpürünceye kadar çırpın. Şekeri ekleyip kabarıncaya kadar çırpmaya devam edin. Limon kabuğu rendesi, sıvı yağ, süt ve yoğurdu ilave edip çırpın. Un, vanilya ve kabartma tozunu katıp pürüzsüz bir hamur oluncaya kadar çırpın. Unlanmış iri parçalar halindeki cevizi ekleyip kaşıkla karıştırın. Yağlanmış kare büyük cam tepsiye veya yuvarlak kelepçeli kalıba kek harcını dökün. 180 derecelik fırında kekin üzeri kızarıp içi çekinceye kadar pişirin. 40-45 dakika civarında pişirin. Soğuduktan sonra keki kalıptan çıkarın.

