



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BAYRAM KEKİ

180 gr. katıyağ  
3/4 su bardağı tozşeker  
3 yumurta  
3 çorba kaşığı süt  
3/4 su bardağı un  
1 su bardağı kek unu  
yarım su bardağı kıyılmış ceviz  
yarım su bardağı vişne reçeli taneleri

Önce fırını 180 dereceye ısıtın, bir kaptaki yağı tahta kaşıkla krema haline getirene kadar çırpın, içine yavaş yavaş şeker katın, sonra yumurtayı, unu, kek unu, cevizleri ve vişneleri ilave edin, hamur pürüzsüz ama damlayabilen bir kıvama gelene kadar süt katın. Karışımı kek kalıbına döküp pişirin. Servis etmeden tamamen soğumuş olmalıdır, üzerine krema sürerek servis edin.

Afiyet Olsun

---