



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BONBON KEK

<https://www.elele.com.tr>

115 g ufalanmış ceviz
175 g tereyağı
175 g kahverengi şeker
60 ml krema
30 ml limon suyu
2 yumurta
115 g un
Yarım çay kaşığı kabartma tozu

20 santim çapında fırına dayanıklı bir kaseyi yağlayın. Ufalanmış cevizlerin yarısını kaseye serpin. 4 yemek kaşığı tereyağı, 4 yemek kaşığı şeker ve 1 yemek kaşığı limon suyunu tavaya alıp pişirin. Kek kalıbına dökün. Kalan tereyağı ve şekeri köpük gibi olana kadar mikserle çırpın. Yumurtaları ekleyip çırpmaya devam edin. Un, kabartma tozu, kalan ceviz ve limon suyunu ekleyin. Karışımı kalıba yavaş yavaş dökün. Kaseyi üzerini yağlı kağıtla kaplayın (kekin kabarması için boşluk bırakarak). Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Ilındıktan sonra servis yapın.

