



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZ İÇLİ KEK

4 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı eritilmiş tereyağı
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 su bardağı un
İç için:
1 su bardağı ceviz
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı kuru üzüm

Yumurta ve şeker mikserle 5 dakika çırpılır. Üzerine tereyağı, yoğurt eklenir, kısa süre karıştırılır. Sonra elenmiş un, kabartma tozu ve vanilya katılır. Malzemede pürüz kalmayana kadar karıştırılır. Harcın yarısı bol yağlanmış fırın kabına dökülür. İç karışımı yerleştirilir. Daha sonra kalan iç, kaşık kaşık konur ve düzeltilir. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 15 dakika sonra kare kesilerek servis yapılır.