



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZ MANTOLU ÇAYLI KEK

MALZEMELER

- 3 adet yumurta
- 1,5 su bardağı toz şeker ya da esmer şeker
- 1 su bardağı demlenmiş çay
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı çekilmiş toz ceviz
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 paket kabartma tozu
- 2,5 su bardağı un

Kekimizi hazırlamaya başlamadan önce bir su bardağı demlenmiş çayı soğumaya bırakıyoruz. Bir kaba yumurtayı kırıyoruz ve üzerine toz şekeri ilave edip, mikserin en yüksek devirinde 5 dk. çırpıyoruz. Daha sonra üzerine soğumuş olan çayı, sıvı yağı ilave edip karıştırıyoruz. Hemen peşinden unu, tarçını, kabartma tozunu ekleyip mikserin en düşük devirinde karıştırmaya devam ediyoruz. Kıvamının tahin kıvamında olmasını sağlıyoruz. Kek kalıbımızın her tarafını bir tatlı kaşığı margarinle yağlıyoruz. Toz cevizimizin büyük bir kısmını kek kalıbımıza döküp, kalıbımızı sağa-sola çevirerek her tarafını cevizle kaplıyoruz. Kalan cevizleri de kek harcımızın içine döküp karıştırıyoruz. Bu yapmış olduğumuz işlemle kekimizi cevizle mantolamış oluyoruz. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 35-45 dk. pişiriyoruz.