



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ ALACA KEK

Malzeme:

3 adet yumurta

1,5 su bardağı Bizim Mutfak Un

1 su bardağı Tozşeker

1 paket Bizim Mutfak Şekerli Vanilin

1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu

Yarım su bardağı Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı

Yarım su bardağı demlenmiş çay

2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Kakao

1 kase ceviz

Kakao ve ceviz içi hariç tüm malzemeyi karıştırma kabına alın. Mikser yardımı ile iyice çırpın. Hamurun yarısını yağlanmış kek kalıbına yayın. Kalan hamura kakaoyu ilave edip tekrar çırpın ve kek kalıbındaki hamurun üzerine dökün. Bir çatal yardımı ile hamurun içinde dairesel şekiller yaparak iki hamuru birbirine karıştırın. Üzerine cevizleri dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. (Kekin pişmesini kürdan batırarak kontrol edebilirsiniz.) Keki tel üzerinde bekleterek soğutun. Dilimleyerek servis yapın.
