



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZLİ ÇAYLI KEK

2 Su Bardağı tozşeker  
3 Su Bardağı un  
1 Tatlı Kaşığı tarçın  
1,5 Paket kabartma tozu  
1 Su Bardağı DEMLİ ÇAY VEYA SÜT  
3 Adet yumurta  
125 GR MARGARİN  
1 Su Bardağı DÖVÜLMÜŞ CEVİZ İÇİ

Yumurta ve tozşeker bir kaptaki mikserle köpürene kadar çırpılır. Ardından demli çay veya süt, eritilmiş ve soğumuş margarin eklenir. Un ve kabartma tozu elenerek karışıma ilave edilir. Son olarak dövülmüş ceviz içi ve tarçın eklenir. Spatula ile hazırlanan harç karıştırılır. Yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına harç boşaltılır. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 30 dakika pişirilir. Piştikten sonra kalıptan çıkarılır. Soğuyunca servis yapılır.