



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ GAZOZLU KEK

5 yumurta
2 su bardağı toz şeker
3 su bardağı un
yarım su bardağı kaba kırılmış ceviz
1 şişe gazoz

Yumurtaları derince bir porselen kâsenin içinde akı ve sarısı iyice hallolunçaya kadar çırpınız. Buna şekeri ilâve ederek tamamen eriyinceye kadar çırpıma devam ediniz. Sonra unu koyup karıştırınız. Hepsini iyice hallolduktan sonra, çırpıtığınız telle karıştırarak gazozu dökünüz. En son kaba kırılmış cevizi harca katınız ve karıştırınız. Pişireceğiniz kabı veya fırın tenceresini yağladıktan sonra bu hamuru içine döküp, orta hararetle fırında 40 dakika pişiriniz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 16.06.2022