



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ İRMİKLİ KEK

3 yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı irmik
1.5 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvıyağ
1'er avuç ceviz, kuru üzüm
1 portakal kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu

Yumurta ve şekeri karışım beyazlayana kadar çırpın. Yoğurt, sıvıyağ, un, kabartma tozu ve irmiği ilave ederek karışımı tekrar karıştırın. Ceviz, üzüm ve portakal kabuğu rendesi ve tarçını ilave ederek bir kez daha hamuru karıştırın ve yağlamış olduğunuz fırın kabına hamuru dökerek 170 derece ısıtılmış fırında pişirin.