



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZLİ KAKULELİ KEK

3 yumurta  
1 su bardağı süt  
1 su bardağından az şeker  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 çay bardağı iri dövülmüş ceviz içi  
1 şeker kaşığı çekilmiş kakule  
1 şeker kaşığı toz zencefil  
1 şeker kaşığı tarçın  
1 yemek kaşığı hindistancevizi  
1 yemek kaşığı portakal kabuğu rendesi  
1 yemek kaşığı damla çikolata  
Bir tutam tuz  
Elenmiş un

Kakuleli kek tarifine geçmeden önce fırını önceden 180 derecede ısıtın. Kalıbı katı yağ ile yağlayıp buzdolabına atın. Oda sıcaklığındaki yumurtaları tuz ve şekerle yüksek devirde çırpın. Sırayla; sütü ve yağı ekleyin, spatula yardımıyla yavaşça karıştırın. Ayrı bir kaptan elenmiş un, kabartma tozu, vanilya, öğütülmüş kakule, zencefil, tarçın, hindistancevizi, ceviz içi, portakal kabuğu rendesi ve damla çikolataları harmanlayın. Elenmiş malzemeleri, sıvı harçla nazikçe karıştırın. Karışımı hazırlanan kalıba dökün ve 40- 50 dakika ya da kekin ortasına batırdığınız kürdan temiz çıkana kadar pişirin. Kek soğuyunca kalıptan çıkarın ve üzerini pudra şekeri ya da seçtiğiniz bir sosla süsleyin.