



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KEK

1 su bardağı un
100 gr margarin
1/2 su bardağı süt
50 gr çekirdeksiz kuruüzüm
2 kahve fincanı tozşeker
1 çay kaşığı kabartma tozu
3 yumurta
1 limon
20 cevizin içi

Kek tepsi yağlanıp, unlanır. Ceviz içlerinden dört tane ayrılır, geri kalanı havanda iri iri dövülür. Büyük bir porselen kâseye küçük parçalara doğranmış margarin konur ve çırpılarak yağ köpürtülür. Sonra şeker katılıp karıştırılarak şeker eritilir. Çırpıma ara vermeden, yumurtaların sarıları teker teker eklenir. Limon kabuğundan bir parçanın şansı ince ince doğranıp bu karışıma katılır. Sonra tahta kaşıkla mümkün olduğu kadar hızlı karıştırılarak azar azar un, kabartma tozu ve pişmiş soğuk süt katılıp kaşım hamur haline getirilir. Dövülmüş ceviz içi de katılarak bir süre daha kaşınır ve kek tepsisine boşaltılır. Üzerine ikiye bölünmüş ceviz içleri ve çekirdeksiz üzümler serpiştirildikten sonra tepsi 180°C deki kızgın fırında sürülür. Tepsi 40-45 dakika fırında kaldıktan sonra keke bir kibrit çöpü batılır. Kibrit çöpü nemli ve hamurlu çıkarsa bir süre daha fırında tutulur, kuru çıkarsa kek iyice pişmiş demektir. Tepsi fırından çıkılıp tel ızgaranın üstüne baş aşağı edilir. Kek soğuduktan sonra dilimlenerek servis yapılır.