



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ KEK

<https://turkinfo.hu>

Dióspite

300 gr unu 1 paket kabartma tozunu 220 gr tereyağını 100 pudra şekerini 1 adet yumurtayı 1 adet limonun rendelenmiş kabuğunu ve suyunu iyice yoğurup elde ettiğiniz hamuru tepsiye koyun, ve üstüne birkaç kaşık marmelat sürün (kayısı, vişne, erik, vs. olabilir).

3 yumurta akını katı köpük haline gelinceye kadar çırpın. 200 toz şekeri 3 yumurta sarısını 150 g rendelenmiş ceviz içini karıştırın ve yumurta akı köpüğünü ilave edip bütünleştirin. Bu karışımı hamurun üzerine yayın. Orta hararetili fırında üstü kuruyuncaya kadar pişiriniz.

Soğuduktan sonra bıçağı ara sıra nemlendirerek kare şeklinde kesin.

