



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KEK

- 1 bardak sıvı yağ
- 1 bardak süt
- 1 bardak şeker
- 3 bardak un
- 3 yumurta
- 1 limon
- 1 kabartma tozu
- 1 vanilya
- 1 kase ceviz

Geniş bir kabın içinde sütü, yağı, şeker ve yumurtaları koyup mikserle karıştırın. İyice karıştıktan sonra limonun kabuğunu üzerine rendeleyin. Yine karıştırın. Üzerine vanilyayı ve cevizi koyup tekrar karıştırın. Daha sonra unun yarısını koyup üzerine kabartma tozunu ekleyin ve karıştırın. Daha sonra unun kalanını ekleyin. Kek kalıbını yağlayın. Hamuru kalıba dökün. Önceden ısıttığınız fırında yaklaşık 30 dakika 180 derecede pişirin.