



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KEK

5 yumurta
1/2 su bardağı süt
1/2 su bardağı sıvı yağ
2 su bardağı un
1 su bardağı ceviz içi
1.5 su bardağı şeker
4 çay kaşığı kakao

Yağ ve şeker mixerde iyice karıştırılıp içine yumurta sarısı ve kuru malzeme ilave edilir.
Diğer taraftan yumurta akları kar haline gelinceye kadar çırpılır ve kek hamuru buna ilave edilir.
Yağlanmış bir tepsiye koyularak orta hararetili fırında 30-40 dakika pişirilir.
