



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KEK

1 su bardağı çekilmiş ceviz
10 yarım ceviz
4 adet yumurta
2 su bardağı toz şeker
125 gram eritilmiş margarin
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı mısır nişastası
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un

Yumurta ve toz şekeri derin bir kaptan çırpın. Margarin ve sıvı yağı katıp, karıştırın. Yoğurt, mısır nişastası, çekilmiş ceviz, kabartma tozu ve un ilave edip, tüm malzemeyi iyice karıştırın. Yağlanmış ve unlanmış kek kalıbının dibine yarım cevizleri yan yana dizin. Üzerine kek harcını boşaltın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında kontrol ederek (keke bir kürdan batırın, kürdan temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

