



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KEK

3 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ince çekilmiş ceviz
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 paket vanilya
Pudra şekeri

Yumurtaları köpük köpük olana kadar güzelce karıştırın.
Süt ve sıvı yağ ekleyerek çırpma işlemine devam edin.
Ardından vanilya, un ve kabartma tozunu karışımın içine atın.
Sonra cevizleri karışımın içerisine dökün. İsteğe göre cevizleri bütün olarak ekleyebilirsiniz.
Önceden ısıttığınız 170 dereceli fırında 40 dakika pişirin.
İlk 20 dakika fırının kapağını asla açmayın. Aksi halde kekiniz sönecek.
Son olarak kürdan batırarak kekinizin pişip pişmediğini kontrol edin. Üzerini isterseniz pudra şekeri ile süsleyebilirsiniz.

