



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KEK

www.semhome.com.tr

2 adet yumurta
1 su bardağı seker
½ su bardağı süt
¼ su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz
½ paket vanilya
½ paket kabartma tozu
2 su bardağı un

2 adet yumurtayı ve 1 su bardağı toz sekeri köpük köpük oluncaya kadar çırpın.

½ su bardağı süt ile ½ su bardağı sıvı yağı ekleyip çırpmaya devam edin.

½ paket vanilyayı ekleyin.

2 su bardağı unu az az ilave edin ardından yarım paket kabartma tozunu da karışıma ekleyin.

1 bardak iri çekilmiş cevizi de karışıma ekleyip Aircook kabına uygun küçük kek kalıbına ya da kağıt cupcake kaplarının içine döküp Aircook kabının içine yerleştirin.

Önceden ısıtılmış Aircook içinde 170 derecede yaklaşık 40 dakika pisirin Not: Kekin kabarmasına izin vermek için ilk 15 dakika Aircook kapagını açmayın.

