



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KEK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1 su bardağı ceviz

2,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

3 yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı süt

1 su bardağı sıvı yağ

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Kalıp:

Kare kalıp (24x24 cm)

Kalıbın içine kenarlardan taşacak şekilde pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Cevizleri mutfak robotuna alın ve birkaç kez aralıklı çalıştırarak iri taneli olarak ufaltın.

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine cevizleri ekleyip kaşık ile karıştırın. Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alıp mikserin yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Üzerine süt, sıvı yağ, şekerli vanilin ve un karışımını ekleyip mikserin düşük devrinde malzemeler karışincaya kadar çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Fırından alın. 10 dakika sonra keki pişirme kağıdı ile birlikte kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın. Dilimleyerek servis yapın.

