



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KEK

1 paket sade mayalı kek harcı
2 su bardağı (200 g) un
3 yumurta
1 su bardağı (175 g) toz şeker
1,5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağ
1 çay bardağı (100 ml) süt
100 g ince çekilmiş ceviz içi
Üzeri için:
10-12 adet yarım ceviz
Süslemek için:
Pudra Şekeri

Un ve kek harcını ayrı bir kaptaki karıştırın.
Bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekeri şeker eriyene kadar yaklaşık 2 dakika kadar mikserle çırpın.
Üzerine sıvı yağ ve sütü ekleyip tekrar çırpın.
Unlu karışımı ve ceviz içini ekleyip iyice karışana kadar çırpın.
Yağlanmış, unlanmış baton kek kalıbına karışımı döküp üzerini yarım cevizlerle süsleyin.
Soğuk fırında 10 dakika dinlendirin.
Süre sonunda fırını 175 dereceye ayarlayın.
Bu şekilde 35-45 dakika pişirin.
İlk sıcaklığı geçtikten sonra pudra şekeri serpererek süsleyin ve servis edin.

