



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KEK

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

3/4 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
2 su bardağı un
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı süt
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı kadar ceviz içi

Bir karıştırma kabının içersine yumurtaları kırarak karıştırın.
Ardından şekeri ekleyerek karıştırmaya devam edin.
İçersine sıvı yağ ve sütü ekleyip karıştırma işlemini sürdürün.
Un, vanilya ve kabartma tozunu elekten geçirerek ekleyip karıştırın.
Daha sonra ceviz içini ilave edip karıştırın.
Kek kalıbının içersini yağlayın ve hazırladığınız hamuru kalıbın içersine boşaltın.
Fırını 160 derecede önceden ısıtıp kek kalıbını yerleştirin.
Yaklaşık olarak 35 dakika boyunca keki pişirin.

