



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KEK

Hamur:

3 yumurta

1,5 su bardağı toz şeker

125 g margarin

1 su bardağı Dr. Oetker Sade Kek Karışımı

1 çay bardağı mısır nişastası

1 poşet Dr.Oetker Şekerli Vanilin

1 limon kabuğu rendesi

Yarım su bardağı ceviz içi

Hamur: Yumurta ve şekeri rengi iyice beyazlaşınca kadar çırpın. Margarin, sade kek karışımı, mısır nişastası, şekerli vanilin ve limon kabuğu rendesini ekleyip 3-4 dakika daha çırpın. Cevizi de ekleyip karıştırın. 15x25 cm ölçülerindeki yağlanmış kek kalıbına dökün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 165°C (önceden ısıtılmış)

Turbo fırın: 165°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 55-65 dakika
