



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KEK

3 adet yumurta
1,5 su bardağı esmer şeker
100 gram tereyağı
Yarım su bardağı süt
1 su bardağı ceviz içi
2 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Kek kalıbını yağlamak için:
1 tatlı kaşığı tereyağı

Yumurtaları ve esmer şekerini şeker eriyene kadar karıştırın.
Oda sıcaklığında beklettiğiniz tereyağını ekleyin ve yaklaşık 1-2 dakika boyunca çırpın.
Sütü de ilave edin ve malzemeleri karıştırın.
Un, kabartma tozu ve vanilyayı da ekleyin ardından bir mikser yardımı ile çırpın.
Ceviz içlerini iri parçalar halinde kırın ve içine ekleyip karıştırın.
Kek kalıbını yağlayın ve unlayın. Sonrasında ise harcı kek kalıbının içine ekleyin.
Üzerine bir miktar kırılmış ceviz ve esmer şeker serpiştirin.
Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 40 dakika kadar pişirin.
Pişen keki fırından çıkarın ve bir süre dinlendirin.
Cevizli kekiniz hazır!

