



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KEK

5 yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı ceviz
1/2 su bardağı + 1 çorba kaşığı şeker
1/2 paket vanilya

Una vanilya katıp eleyiniz. Kek kalıbını yağlayıp, yağlı kâğıt yerleştiriniz. Bakır bir kaptaki yumurta ile şekerini çarparak koyu boza kıvamına geliniz. Unu ilâve edip yavaşça karıştırınız, en son kıyılmış cevizi katınız. Hamuru kalıba döküp düzeltiniz. Orta hararetli fırında 45-50 dakika pişiriniz. Keki kalıptan çıkartıp kâğıtlarını alınız. Servis tabağına yerleştirip üzerine pudra şekerini serpiniz.
