



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KEK

1 su bardağı + 2 çay bardağı un
1/2 su bardağı süt
100 gr. margarin (yumuşak)
3/4 bardak toz şeker
1/2 kâse kuru üzüm
1 paket kabartma tozu
1 ay bardağı ceviz içi
3 adet yumurta
1 adet limon

Margarini küçük parçalara ayırıp, şeker ile iyice çırpın. Yumurta sarılarını teker teker yedin. Limon kabuğunun sarı kısmının birazını rendeleyip, katın. Unu, kabartma tozunu ve sütü katıp, hamuru hazırlayın. 4-5 tane cevizi bütün bırakıp, kalanı makinadan geçirin ve ezilmiş cevizleri hamura katıp, karıştırın. Yağlanmış kalıba hamuru boşaltın. zerine bütün cevizleri ikiye bölüp, koyun. zmlerle süsleyin. Kızgın fırında 45 dakika pişirin.