



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KEK

200 gr. margarin
3 adet yumurta
1,5 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
3 su bardağı un
yarım su bardağı kuru üzüm
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Harcı İçin;
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz
1 adet yumurta sarısı
yarım su bardağı şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
Üzeri İçin;
Pudra şekeri

Margarini, şekeri ve yumurtaları krema kıvamına gelene kadar çırpın. İçine yoğurdu vanilyayı ilave edip karıştırın. Daha sonra harcın içine unu ve kabartma tozunu ekleyerek, karıştırın. Küçük bir kasede harcın içine, yumurta sarısını şekeri, iri çekilmiş cevizi, tarçını karıştırın. Kek harcının yarısını, sıvı margarin ile yağlayıp, unlanmış kek kalıbına dökün. Daha sonra üzerine cevizli harcı döküp yayın. Son olarak harcın üzerine kalan kek karışımını döküp düzeltin. Cevizli keki önceden 185 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis tabağına alıp üzerine pudra şekeri dökün.

[ML® Ayvalı Kek için tıklayın](#)