



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZLİ KEK

### MALZEMELER

1 SU BARDAĞI CEVİZ

3 SU BARDAĞI UN

3 YUMURTA

2 SU BARDAĞI ŞEKER

1 SU BARDAĞI SÜT

1 SU BARDAĞI SIVI YAĞ

1,5 PAKET KABARTMA TOZU

1 TATLI KAŞIĞI TARÇIN

Çırpma kabına şekeri ve yumurtaları alıp mikserle karışım beyazlaşıp köpürene dek çırpalım. SONra sütü ve yağı ilave edip tekrar çırpalım. Unu, kabartma tozunu, tarçını, iri dövülmüş fındık ya da cevizleri ilave edip mikserin düşük ayarı ile karıştıralım. Kek kalıbını margarinle yağlayarak tabanına un serpelim. Hamuru kalıba boşaltıp 170 derece ısılı fırında pişirelim. Kürdan kontrolüyle kekin pişip pişmediğini kontrol ederek fırından alalım. Keki kalıbı içinde soğutarak dilimleyip servis yapalım.