CEVİZLİ KEK

Malzeme
- 200 g Sana yağı (paket)
- 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 için:
- 1 su bardağı iri çekilmiş ceviz
- 1 adet yumurta sarısı
- Yarım su bardağı şeker
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- Üzeri için:
- Pudra şekeri

Hazırlanışı
Oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana yağını, şekeri ve yumurtaları krema kıvamına gelene kadar çırpınız.
Harç krema kıvamına gelince, içine yoğurdu, vanilyayı ilave edip, karıştırın.
Daha sonra harcın içine bir süzgeç yardımı ile unu ve kabartma tozunu eleyerek, karıştırın.
Küçük bir kâsede harcı için: yumurta sarısını, şekeri, iri çekilmiş cevizi, tarçını karıştırın.
Kek harcının yarısını, Sıvı Sana ile yağlanıp, unlanmış kek kalıbına dökün.
Daha sonra üzerine cevizli harcı döküp yayın.
En son olarak harcın üzerine kalan kek karışımını döküp, düzeltin.
Cevizli keki önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirin.
Pişen keki kalıbında 10 dak. bekletip, soğutun.
Servis tabağına keki ters çevirin, üzerine pudra şekerini serpip, servis edin.

© lezzetler.com tarif no:45255 • adı:CEVİZLİ KEK • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:01.05.2024 - 08:40