



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KEK

MALZEME:

- 2 su bardağı şeker
- 7 yumurta
- 2 çay bardağı çekilmiş ceviz
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çorba kaşığı hafif eritilmiş margarin
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 paket vanilya

HAZIRLANIŞI:

Yumurtalar, bir kaseye kırılır. Üzerine şeker döküldükten sonra 1-2 kere karıştırılır. Üzerine yağ, un, rendelenmiş ceviz, kabartma tozu ve vanilya konur, iyice karıştırılır. Kek kalıbı hafifçe yağlandıktan sonra, içine bu karışım boşaltılır. Önceden ısıtılmış, hafif hareketli fırında 45 dakika pişirilir. Soğuduktan sonra servis yapılır.