



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KEK

MALLZEME:

- 7 adet yumurta
- 1 Paket kabartma tozu
- 2 bardak şeker
- 1 Tatlı kaşığı tarçın
- 2 bardak çekilmiş ceviz
- 1 Paket vanilya
- 2 bardak un
- 1 Kaşık erimiş yağ

YAPILIŞI:

7 yumurtayı bir tencereye koyup şekeri ilave edip telle bir iki kere karıştırınız, Sonra içerisine erimiş bir kaşık yağı unu, ceviz rendesini, vanilya, kabartma tozunu koyup hepsini iyice karıştırınız. Bu karışımı yağlanmış kek kalıbına koyup orta hararetli fırında 40 - 45 dakika pişiriniz. Fırından alıp soğutup keserek servis yapınız.
