



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ KEK

- 3 yumurta
- 2 su bardağı şeker
- 2 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı ceviz
- 1 paket margarin
- 1 paket kabartma tozu
- 4 su bardağı un
- 2 paket vanilya
- 1 limon kabuğu rendesi

Yumurtaları şeker ile mikserde çırpın, yoğurt ve eritilmiş margarini koyun. Başka bir kaptaki elenmiş unu kabartma tozu ve vanilyayı katıp, bu karışıma yumurtalı harcı ve limon kabuğu rendesini ekleyin. Kalıbı yağlayıp bir miktar şeker ve un serpin, hamurun yarısını kalıba döküp iri dövülmüş cevizleri serpin, üzerine kalan hamuru dökün, önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30-40 dakika pişirin.

