



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KEK

Elif Korkmazel

- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı ceviz içi
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı şeker
- 1 çay bardağı su
- 3 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 çay bardağı süt

Derin bir kabın içine yumurtaları kırıp çırpın, üzerine şekeri koyup çırpmaya devam edin. Yumurtalar beyazlaşınca kadar karıştırmaya devam edin. Üzerine sıvı yağ, su, süt, ceviz içi ve unla beraber karıştırdığınız kabartma tozu ile vanilyayı da ilave ettikten sonra bu kek harcını istediğiniz bir kek kalıbına dökün. 170 derecede önceden ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin. İstenirse porselen bardaklarda da pişirebilirsiniz.