



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZLİ KEK

3 adet yumurta  
8 çorba kaşığı un (250 gr.)  
100 gr. margarin  
1 çay bardağı süt  
Limon kabuğu rendesi  
1 çay fincanı çekirdeksiz üzüm  
200 gr. pudraşekeri (8 çorba kaşığı)  
20 adet ceviz içi  
Yarım paket kabartma tozu  
Vanilya

Bir kâseye yağı, pudraşekeri koyup, beyazlaşınca kadar karıştırınız.  
Sonra birer birer yumurtaları kırıp, onunla da karıştırınız.  
Sütü ılık hale getirip onu da bu karışıma koyunuz.  
Cevizlerden 4 adedini yarım yapıp bir tarafa bırakıp, diğerlerini iri olarak havanda dövünüz.  
Unu bir kaba eleyip içerisine dövülmüş cevizi, üzümün yarısını, kabartma tozu, vanilyayı, limon kabuğu rendesini koyup, hepsini iyice karıştırınız.  
Sonra bu karışımı yumurta, süt, şeker, yağ karışımına katıp, hepsini iyice karıştırınız.  
Yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına karışımı döküp, üzerlerine yarım parçaya ayrılmış cevizleri geri kalan üzümü de serpiştirip, orta ısıda fırında 30-40 dakika kadar pişiriniz.  
Kontrolünü yapıp fırından alınız.  
Soğuduktan sonra kalıptan çıkarıp, servis yapınız.