



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## CEVİZLİ KEK

6 adet yumurta  
2 su bardağı tozşeker  
2 su bardağı çekilmiş ceviz  
3 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 tatlı kaşığı tarçın  
1 paket vanilya  
1 çorba kaşığı sıvıyağ

6 adet yumurtayı bir tencereye koyup, şekeri ilâve edip, telle 1-2 defa karıştırınız.  
Sonra içerisine erimiş 1 kaşık yağı, unu, ceviz rendesini, vanilya ve kabartma tozu koyup, hepsini iyice karıştırınız.  
Bu karışımı yağlanmış kek kalıbına koyup, orta ısıllı fırında 30-40 dakika pişiriniz.  
Fırından alıp, soğutup keserek, servis yapınız.

---