



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KEK

3 yumurta
2 su bardağı un
125 gr. margarin
1 çay bardağı süt
1 limon kabuğu rendesi
1 fincan çekirdeksiz kuru üzüm
6 çorba kaşığı pudra şekeri
200 gr. ceviz
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu

Bir kaseye yağı, pudra şekerini koyarak karıştırınız. Sonra yumurtaları kırıp, her seferinde karıştırınız. Ilık sütü ilave ediniz. Ceviz içinden 4-5 tanesini ayırıp geri kalanı dövüp karışıma ekleyiniz. Unu da katıp karıştırmaya devam ediniz. Kabartma tozunu ve vanilyayı da ekledikten sonra çok fazla olmamak şartıyla karıştırınız. Bu hamuru yağlanmış kek kalıbına ya da tepsiye döküp, üzerine kalan cevizleri ve üzümleri serperek 40-50 dakika pişiriniz.

[ML® Marmelatlı Kek için tıklayın](#)