



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KEK

- 1 bardak şeker
- 3 adet yumurta
- 1 bardak çekilmiş ceviz
- 1 bardak yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 3 bardak un
- ½ bardak margarin
- ½ bardak sıvıyağ

Unu eleyerek kabartma tozuyla karıştırın. Margarinini eriterek sıvıyağ ile karıştırın. Üzerine şeker, yumurtayı ve yoğurdu katıp çırpın. Şeker eriyince cevizi boşaltın, en sona unu katarak hamur yapın. Yağlanmış kalıba aktararak 170 derecede pişirin.