



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KEK

- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 3 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı ceviz
- 1 adet limon kabuğu rendesi

Yumurta ve şekeri şeker eriyinceye kadar çırpın. Yumurtaların rengi beyazlaşınca içine sıvı yağı koyup karıştırmaya devam edin. Vanilya, kabartma tozu ve unu ekleyip karışıma yedirin. Son olarak limon kabuğu rendesini ve dövülmüş cevizi de ekleyin ve yağlanmış kalıplara boşaltın.180 derecedeki fırında 45 dakika kadar pişirin.