



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CEVİZLİ KEK

85 gr. tereyağı
20 gr. kalıbı yağlamak için tereyağı
200 gr. pudraşekeri
3 yumurta
85 gr. dövülmüş badem
85 gr. ceviz içi
55 gr. un

Cevizleri dövün veya kırarak ufalayın. Tereyağını merhem kıvamına gelinceye kadar tahta bir spatul ile ezerek yumuşatın. Şeker ilave ederek karıştırın. Yumurtaları birer birer kırarak mikser ile çırpın. Fırını orta derecede ısıtın. Dövülmüş ceviz ve bademi tereyağına ilave edip karıştırın. En sonunda unu ilave edip, karıştırmaya devam edin. Kalıbı yağlayın. Hamuru içine döküp fırına sürün. 25-30 dakika pişirin. Keki kalıptan çıkarmadan önce soğumaya bırakın. İsterseniz üstüne kurutulmuş erik koyabilirsiniz.

[ML® Lokumlu Kek için tıklayın](#)
