



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KEK

Hamuru için:

2 su bardağı un

3 çorba kaşığı tereyağı

1 paket vanilya

1 yumurta

İçi için:

1 yumurta

2 çorba kaşığı yoğurt

1 çay bardağı şeker

1 çay bardağı ceviz içi

2 çorba kaşığı kuşburnu reçeli

Öncelikle hamurunu yapmak için un, tereyağını kum gibi elinizle ufalayın. Üzerine yumurta ve vanilyayı ekleyip yumuşak bir hamur elde edin. Bu hamuru iki parçaya bölün. İlk katı için hamurun bir parçasını yuvarlak tart kalıplarına bastırarak yerleştirin. İçi için, yumurtayla şekerini çırpıp ceviz içi ve yoğurtla karıştırın. Bu harcı tart hamurlarının içlerine dökün. Daha sonra üzerine tekrar kalan hamurdan döküp bastırın ve 200 derecedeki fırında 25 dakika pişirin. Çıkınca soğumaya bırakın. Servis yaparken üzerine pudra şekeri serpilebilir.
