



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KEK

3 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
1 Çay Bardağı ceviz
1 Bardak şeker
1 Çay Bardağı süt
2,5 Bardak un
1 Bardak havuç rendesi
0,5 Çay Bardağı yoğurt
1 Tatlı Kaşığı tarçın
0,5 Çay Bardağı kuru üzüm
1 Paket kabartma tozu, vanilya
3 Adet yumurta

Yumurtalar çırpılıp şeker eklenir.Sırasıyla tüm malzemeler eklenip çırpmaya devam edilir.175 derecede 30-35 dk pişirilir