



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KEK

3 yumurta
255 g (1,5 su bardağı) toz şeker
125 g yumuşak margarin
110 g (1 su bardağı) Dr. Oetker Sade Kek Karışımı
50 g (1 çay bardağı) mısır nişastası
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 limon kabuğu rendesi
45 g (yarım su bardağı) öğütülmüş ceviz

Yumurta ve toz şekeri 2-3 dakika çırpın. Margarin, sade kek karışımı, mısır nişastası, şekerli vanilin ve limon kabuğu rendesini ekleyip 3-4 dakika daha çırpın. Ceviz içini de ekleyip karıştırın. Hamuru 22 cm çapında ortası delik yağlanmış kek kalıbına yayın ve pişirin.

Keki fırından çıkartın. 10-15 dakika bekletip kalıptan çıkartın ve ters çevirerek servis tabağına alın. Soğutup dilimleyerek servis yapın.