



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KEK

1 bardak süt
1 bardak sıvıyağ
1 adet kabartma tozu
1 adet vanilya
1 çay bardağından biraz fazla şeker
1 çay bardağı ceviz
2 adet yumurta
aldığı kadar un

Süt yağ şeker yumurta çırpılır un vanilya kabartma tozu elenerek sıvı karışıma eklenir tekrar çırpılır en son cevizler eklenir kek kalıplarına karışım boşaltılır 160 derece fırında pişirilir.