



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KEK

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

6 yumurta
180 g un
150 g toz şeker
1 çay bardağı kıyılmış ceviz
½ çay bardağı sıvı yağ ya da eritilmiş margarin
½ çay kaşığı limon kabuğu rendesi
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı tarçın
Gerekirse:
½ çay kaşığı baking powder
Kalıp yağlamak için un ve yağ
Üzerine:
1.5 yemek kaşığı pudra şekeri

Un ve vanilyayı eleyerek hazırlayınız.
Limon kabuğunu rendeleyiniz.
Cevizi kabuklu ise kabuklarından ayırarak ince kıyınız.
Yumurtaları kaseye teker teker kırarak tazeliklerini kontrol ediniz.
Yumurtalara şekeri ekleyiniz.
Ilık bir yerde yumurtalar koyulaşıp 2-3 katı kabarıncaya kadar çırpınız.
Limon kabuğu rendesiyle 8-10 saniye daha çırpınız.
Un, vanilya ve cevizi ekleyip karıştırınız.
Kalıba boşaltınız. (Hamuru kalıbın ¾'üne doldurunuz.)
Önceden 180 °C de ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişiriniz.
Pişen keki ızgara üzerine çıkartınız.
Üzerine pudra şekeri eleyiniz. (Pudra şekerine tarçın ve vanilya karıştırabilirsiniz.)
Uygun şekilde dilimleyiniz.

Not: Tarçın ve vanilyayı hamuruna da kullanabilirsiniz. Çırpılan gereçlerin tam olarak karıştığından emin olunuz. Hazırlanan hamuru fazlaca bekletmeden fırına veriniz. Hamur hazırlanmadan önce fırının ısıtılmış olmasına dikkat ediniz. Hamurun pişip pişmediğini kontrol etmek için kürdan batırabilirsiniz. Fırının kapağı 20-25 dakika açmayınız. Fırından alındıktan sonra 10 dakika bekleyiniz. Kalıptan çıkarmak için keki çok soğutmayınız.