



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KEPEKLİ KEK

- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 2.5 su bardağı kepekli un
- 200 gram ceviz içi
- 1 çay bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Yumurtaları şekerle iyice çırpın. Limon suyu ve karbonatı köpürtün. Yoğurdun içine döküp bu karışımı yumurtalı şekerli harcın içine ekleyip çırpmaya devam edin. Üzerine sıvı yağı, kabartma tozunu, kıyılmış cevizi, tarçını, unu ekleyip 3 dakika daha çırpın. Yağlanmış, unlanmış kek kalıbına döküp 170 derecedeki fırında 40 dakika pişmeye bırakın. Çıkınca sıcak kalıptan çıkartmayın, biraz bekletin, dağılmasın. İstenirse üzerine erimiş çikolatayı ve çiğ kremayı karışımını döküp ikram edin.