



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ PANCARLI KEK

3 tane yumurta
1.5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
2 tane pancar
Yarım su bardağı ceviz
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı tarçın
3-3.5 su bardağı un

İki tane pancarın kabuklarını soyuyoruz ve yıkıyoruz. Dörde böldüğümüz pancarları bir tencereye alıyoruz. Üzerine çıkana kadar su koyup haşlıyoruz. Haşladığımız pancarları rondoya alıp çok ufak parçalara ayırıyoruz. Bir kapta 3 yumurta ve 1.5 su bardağı toz şekerini çırpıyoruz. Üzerine 1 su bardağı süt, 1 su bardağı sıvı yağ, haşladığımız ve rondodan geçirdiğimiz iki pancar, yarım su bardağı kıyılmış ceviz, 1 paket kabartma tozu, 1 paket vanilya, 1 tatlı kaşığı tarçın ve aldığı kadar un ekleyerek tekrar çırpıyoruz. Hazırladığımız malzemeyi yağlanmış kek kalıbına dökerek 190 derecelik fırında pişiriyoruz.