



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ PEKMEZLİ KEK

3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı ceviz
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı pekmez
2 havuç
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu

Cevizi doğrayıcıdan geçiriyoruz. Kek kalıbını margarinle yağıyoruz ve içine toz ceviz serpiyoruz. Yumurtaları karıştırma kabına kırıyoruz. Toz şekeri ilave ediyoruz. Mikserle iyice köpürüp beyazlayana kadar çırpıyoruz. Sıvıyağı, sütü ve pekmezi ilave ediyoruz, mikserle çırpıyoruz. Havucu rendeliyoruz ve karışıma ekliyoruz. Toz haline getirdiğimiz cevizi de ilave ediyoruz. Kabartma tozunu ve vanilyayı ekliyoruz. 9 çorba kaşığı tepeleme un koyuyoruz ve karıştırıyoruz. Kek kalıbına karışımı döküyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz. Kek kabarcık derecesini 160 düşürüyoruz. İçini çekince fırında pişiriyoruz.