



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZLİ SÜPER KEK

3 yumurta  
1 su bardağı ceviz  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 paket vanilya  
1 çay bardağı yoğurt  
Yarım paket kabartma tozu  
2,5 su bardağı un  
1 çay bardağı tahin  
Üzeri için:  
Yarım su bardağı tahin  
10 adet yarım ceviz içi  
1 çorba kaşığı toz şeker

Yumurta ve toz şekeri mikserle iyice çırpın. Çırpılmış yumurta ve tozşekere sırasıyla sıvı yağ, yoğurt, vanilya, kabartmatozu, un ve tahini ekleyin. Son olarak çekilmiş ceviz içini ekleyip karıştırın. Karışımı yağlanmış yuvarlak kek kalıbına yayın. Üzerine tahini gezdirip toz şeker serpin. Cevizleri yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.