



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ VE TARÇINLI KEK

<https://www.elele.com.tr>

115 gr tereyağı
150 gr toz şeker
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
3 yumurta
175 gr un
1 tatlı kaşığı karbonat
250 ml krema
Üzeri için:
175 gr kahverengi şeker
2 tatlı kaşığı tarçın
1 su bardağı ufalanmış ceviz
50 gr tereyağı
Dondurma

Fırını 180 derecede ısıtın. 23 cm ebatlarında bir kare kek kalıbının içini yağlayın. Kahverengi şeker, tarçın ve cevizi bir kaseye alın. Tereyağını ekleyip kırıntılı bir görünüm elde edene kadar parmak uçlarınızla karıştırın. 115 gr tereyağını büyük bir kaseye alın. Krema kıvamına gelene kadar mikserle çırpın. Şekeri ekleyip çırpmaya devam edin. Yumurtaları teker teker ekleyip çırpın. Un, karbonat ve kabartma tozunu başka bir kasede karıştırın. Yumurtalı karışıma azar azar ekleyin. Kremayı ilave edip çırpma işlemini tamamlayın. Hamurun yarısını fırın tepsisine yayın. Üzerine cevizli harcın yarısını yayın. Üzerini hamur ve cevizli karışımla tamamlayın. Sıcak fırında 50-60 dakika pişirin. Soğuduktan sonra dilimleyin. Üzerine dondurma ekleyip servis yapın.

