



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ TARÇINLI KEK

Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı şeker
Yarım su bardağı sıvı yağ
1.5 su bardağı su bardağı un (kıvamına göre yavaş yavaş ekleyin)
2 adet yumurta
1 küçük havuç
1 kabartma tozu
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı tarçın
2 yemek kaşığı ceviz içi
1 portakalın suyu ve kabukları
Pudra şekeri (üzeri için)

Yumurtaları ve şekeri köpük köpük olana kadar çırpın.

Süt, sıvı yağ, portakal suyu ve kabuğu, vanilya, tarçın ve kabartma tozlarını ekleyin ve karıştırın.

Havucu rendeleyin ve iri kıyılmış ceviz ile birlikte karışımın içerisine katın.

Unun kıvamını ayarlamak için yavaş yavaş kontrollü şekilde ekleyin ve spatula yardımıyla karıştırın.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 30-35 dakika pişirin.

Kekiniz soğuyunca üzerine pudra şekeri serpin ve kekiniz servise hazır hale gelsin.

