



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ TARÇINLI PUF KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
½ su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz içi
3 çay kaşığı tarçın
2 su bardağı un

Yumurta ile şekeri mikserle karıştırın. Sıvı yağı ve vanilyayı ilave edin. Düşük ayarda biraz daha karıştırdıktan sonra dövülmüş ceviz, kabartma tozu ve son olarak unu ilave edip hamur kıvamına getirin. Kek kalıbını yağlayıp unladıktan sonra kalıba dökün. Önceden ısıtılmış fırında 190 derecede 40 dakika pişirin. İsterseniz servis sırasında üzerine pudra şekeri dökebilirsiniz.

