



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CEVİZLİ VE KAHVE GLAZÜRLÜ KEK

- 170 gr margarin
- 2 su bardağı ceviz içi
- 2 su bardağı esmer şeker
- 3 su bardağı un
- 2 tatlı kaşığı un ekstra
- 1,5 tatlı kaşığı karbonat
- 1,5 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 tutam tuz
- 3 adet yumurta
- 1 paket vanilya
- 1,5 su bardağı yoğurt
- 6 tatlı kaşığı süt
- 1 tatlı kaşığı granül kahve
- 1 su bardağı pudra şekeri

Margarini sos tenceresine alın ve orta ateşte eritin. Ocağı kısıp 5-6 dakika daha kızdırın. 30 dakika derin dondurucuda bekletin. Bir kasede 3/4 su bardağı ceviz içi, yarım su bardağı esmer şeker ve 2 tatlı kaşığı unu harmanlayın. 3 yemek kaşığı kahverengi sanayağından ekleyip çatala karıştırın. Ayrı bir kaptaki 3 su bardağı un, kabartma tozu ve tuzu harmanlayın. Kalan sanayağını mikserle 30 saniye çırpın. 1.5 su bardağı esmer şeker ekleyip çırpmaya devam edin. Teker teker yumurtaları ekleyin. Vanilya, un karışımını, yoğurdu, sanayağı karışıma ekleyip karıştırın. Kalan cevizleri ekleyin. Hamurun yarısını kalıba aktarın. Dolguyu üzerine serpiştirip kalan hamuru üzerine ekleyin. Fırında 50 dakika pişirin. 45 dakika soğuttuktan sonra glazürü üzerine gezdirin. Glazür: 6 tatlı kaşığı süt ile kahveyi karıştırın. Pudra şekeri ve 2-3 tatlı kaşığı süt ekleyip karıştırın.



Fotoğraf "kuzucukkk" tarafından gönderildi. 11.10.2017