



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İRMİKLİ CEVİZLİ KEK

- 1 su bardağı un
- 2 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1.5 su bardağı şeker
- 1 limonun rendesi
- 1 fincan kuru üzüm
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 paket kabartma tozu

Yumurta ve şekeri derin bir kaptaki beyazlaşana kadar çırpıyoruz, yoğurt irmik un yağ kabartma tozu ekleyip karışımı iyice çırpıyoruz limon kabuğu rendesini cevizi ve tarçını ekleyip bir kez daha karıştırıp kalıba dokuyoruz önceden ısıtılmış 170 derece fırında pişiriyoruz.