



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMEL SOSLU CEVİZLİ KEK

2 yumurta
1 su bardağı toz şeker
2/3 su bardağı süt
1 paket vanilya
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
Rendelenmiş çikolata
4 karanfil
Yarım çay bardağı ceviz
Yarım çay bardağı fındık
Karamel için:
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıcak su
200 mililitre krema

Yumurtaları ve şekeri mikserle krema kıvamına gelene dek çırpın. Ayçiçeği yağı ve sütü ilave edip çırpmaya devam edin. Un, kabartma tozu, dövülmüş karanfil, vanilya, rende çikolata, fındık ve cevizi de ekleyip bir tahta kaşıkla karıştırın.

Karışımı yağlanmış kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 40 dakika pişirin.

Karameli hazırlamak için bir tavada toz şekeri kısık ateşte eritin. Kahverengi bir renk aldığı anda tereyağını ilave edip tamamen eriyene kadar hızlıca karıştırın. Kremayı ekleyin ve ocaktan alıp iyice karıştırın.

Ilık kekin üzerine karamel sosu döküp servis yapın.

