



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAYNARSULU KEK

### MAZLEMESİ :

- 6 yumurta
- 2 su bardağı şeker
- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı kaynar su
- 1/2 su bardağı margarin
- 1 su bardağı ceviz içi (dövülmüş)
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

### HAZIRLANIŞI

Yumurta ve şekeri iyice çırpın. Sonra yağ ve suyu ilave edin, dövülmüş ceviz içini malzeme içine karıştırın. En son un, vanilya ve kabartma tozunu koyup, yağlanmış kek kalıbına boşaltın. 170 derecelik fırında pişirin. (pişme süresi; 35 dakika)(yumurtalar oda sıcaklığında ve un mutlaka ince elekte elenmelidir, daha iyi sonuç olabilmemiz için.)

---