



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİBOYNUZU VE CEVİZLİ KEK

3 yumurta
Yarım su bardağı keçiyoynuzu özü
1 çay bardağı zeytinyağı
1 kabartma tozu
1 vanilya
1 çay bardağı ceviz
1 çay kaşığı tarçın
2.5 su bardağı buğday unu

İlk önce yumurta ve keçiyoynuzu özünü iyice çırpıyoruz. Ardından zeytinyağını ekleyip tekrar çırpmaya devam ediyoruz. Karışımın içerisine tarçını, kabartma tozunu ve vanilyayı da ekliyoruz. Azar azar unu da ilave edip en son cevizleri ekliyoruz ve iyice karıştırıyoruz. Daha sonra zeytinyağı ile yağladığımız kalbimize hamurumuzu döküyoruz ve 180 derecelik fırında pişiriyoruz.

