



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZLİ KEK

2 adet orta boy rendelenmiş kereviz
Yarım su bardağı dövülmüş ceviz
1 adet portakal kabuğu rendesi
4 adet yumurta
1.5 su bardağı şeker
2 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı margarin

Yumurta ve şekeri köpürünceye kadar iyice çırpın. Un, vanilya ve kabartma tozunu ekleyin. Kalan malzemeleride ilave edip tahta kaşık yardımı ile kek hamurunu karıştırın.

Margarinle yağlanmış kalıba dökün.

Keki kabarana kadar 15 dakika 200 derece fırında, 30 dakikada 120-150 derece fırında pişirin.

Soğuduktan sonra dilimleyerek ikram edin.