



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY CEVİZLİ KEK

- 7 adet yumurta
- 2 bardak şeker
- 2 bardak çekilmiş ceviz
- 2 bardak un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 paket vanilya
- 1 kaşık erimiş yağ

7 yumurtayı bir tencereye koyup şekeri ilave edip tellerle bir iki kere karıştırınız.

Sonra içerisine erimiş bir kaşık yağı, unu, ceviz rendesini, vanilya, kabartma tozu koyup hepsini iyice karıştırınız.

Bu karışımı yağlanmış kek kalıbına koyup orta hararetle fırında 40-50 dakika pişiriniz.

Fırından alıp soğutup keserek servis yapınız.

