



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KOLAY CEVİZLİ KEK

4 yumurta  
1 paket margarin  
2 su bardağı şeker  
1 su bardağı yoğurt  
1 paket kabartma tozu  
2 su bardağı un  
100 gr dövülmüş ceviz

Bir kap içinde 4 yumurta iki dakika çırpılır. İçine şeker, yoğurt, eritilmiş yağ, kabartma tozu, un, ceviz koyulur, hafif hamur kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. Yağlanmış fırın tepsisine koyarak orta ısıllı fırında 45 dakika pişirilir. Soğuk olarak servis yapılır.