



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM KEK

Emine Beder

- 6 yumurta
- 1 paket tereyağı veya margarin (yumuşamış)
- 2 su bardağı şeker
- 1 paket krem şanti (bir poşet)
- 2,5 su bardağı un
- 2 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı ceviz (arzuya göre)

Çırpma kabına yumuşamış haldeki yağı, şekeri ve vanilyaları ekleyip, mikserle krem haline gelene dek karıştırırım. Yumurtaları teker teker ve çırpmaya devam ederek ekleyelim. Yumurtaların hepsini yağ ile bütünleşene dek çırdıktan sonra elenmiş unu, kabartma tozunu krem şantiyi ekleyip mikserin düşük ayarı ile karıştırırım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamurun üçte birini kalıba boşaltalım Kalan hamuru cevizleri ilave edip karıştırarak, kalıptaki hamurun üzerine boşaltalım. Kekimizi 170 ısı fırında pişirelim. Kürdan kontrolü ile kekin pişip pişmediğini kontrol ederek fırından alalım.