



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAHLEPLİ VE CEVİZLİ KEK

1 çorba kaşığı mahlep
1 çay bardağı iri dövülmüş ceviz
5 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
125 gram margarin
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
Üzerine:
Çörekotu

Yumurtaları derin bir kaptan çırpıcı ile çırpın. Toz şeker katın ve 1-2 dakika daha çırpmaya devam edin. Eritilmiş margarin, yoğurt, mahlep, ceviz, kabartma tozu ve un katıp, iyice karıştırın. Kelepçeli veya baton bir kalıbı yağlayıp, unlayın ve karışımı boşaltın. Üzerine çörekotu serpin ve önceden ısıtılmış 175 derece fırında yaklaşık 45-50 dakika kontrol ederek (keke bir kürdan batırın, kürdan temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. İlıdıktan sonra kalıptan çıkarın ve dilimleyerek servis yapın.

