



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MAŞ-KEK

- 3 yumurta
- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 buçuk su bardağı şeker
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı kakao
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 1 yemek kaşığı elma sirkesi
- 1 silme çay kaşığı karbonat
- 1 su bardağı ceviz
- 2 paket Bizim Mutfak Maş Çorba Karışımı

Bizim Mutfak Maş Çorba Karışımını fırın tepsine serip 200 derecede 25 dakika fırınlayın. Fırınlanan karışımı blendera alarak un haline getirilir. Sirke ve karbonat ayrı yerde köpürtülüp aktive edilir. Yumurta, şeker, yağ, kakao, vanilin çırpılarak sirke ve Bizim Mutfak Maş Çorba Karışımı eklenilir. Kek karışımınız hazırlanır.

Haşlanmış nohutlar yavaş yavaş eklenerek blenderda parçalanılır.

En son iri dövülmüş cevizler de eklenerek kaşıkla karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına karışım dökülür. 180 derece ısıtılmış fırında 20 dakika pişirilir. 10 dakika dinlendirdikten sonra servis edilir.

