



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNLU CEVİZLİ KEK

3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt
1 su bardağı mısır unu
1 su bardağı ceviz
1 paket kabartma tozu vanilya
2 su bardağı un

Geniş bir tase yumurtaları kırılım, şekerini ilave edip mikserle karıştıralım şeker eriyene kadar. Sütü ve sıvıyağı ilave edelim, iri kıyılmış cevizi, mısır ununu, vanilyayı ve kabartma tozunla harmanladığımız unu alıp karıştıralım(kaşık ile). Kek kalıbını yağlayalım. Mısır unlu cevizli kek harcını kalıba boşaltalım.170 derecedeki fırına sürelim.