



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAZLI

MALZEMELER;

3 tane yumurta
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
1,5 su bardağı mısır unu
1,5 su bardağı buğday unu
1 paket vanilya
1,5 çay kaşığı karbonat
Yarım su bardağı ceviz içi
Yarım su bardağı kuru üzüm

YAPILIŞI;

Bir kaba buğday ununu, mısır ununu, vanilyayı ve karbonatı harmanlayıp hamur yoğurma kabına eleyin. Yumurta ve şekerini mikserle çırpın. Sırasıyla yoğurdu, sütü ve sıvı yağı ekleyip çırpmaya devam edin. Karışımı elediğiniz unlara ilave edip hepsini tekrar çırpın. Üzümleri unlayın, kek hamuruna ilave edin. Ceviz içini ekleyip yine karıştırın. Yağladığınız kek kalıbına dökün. Önceden ısıttığınız fırında 180 derecede 40 dakika pişirin. Soğuyunca servis yapın. Afiyet olsun.
