



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PEKMEZLİ KEK

- 3 yumurta
- 1 su bardağından biraz fazla pekmez
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 3 su bardağı tam buğday unu
- 1 çay bardağı iri çekilmiş ceviz
- 1 yemek kaşığı kakao
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 4-5 damla limon suyu

Yumurtalarla pekmezi iyice çirpın.

İçine sıvı yağı ve sütü ilave edip çirpmaya devam edin.

Un, kabartma tozu ve vanilyayı eleyerek karışıma ilave edin.

Tarçın ve kakaoyu da ekleyip karıştırın.

Son olarak cevizleri ilave edip karıştırın. Kek hamurunuz hazır.

Kek kalibınızı yağlayıp unladıktan sonra kek hamurunu kalıba dökün.

Fırınınızı 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra kalıbı fırına verin.

35-40 dakika pişirdikten sonra çıkarıp biraz soğumasını bekleyin.

Kalıptan çıkardığınız keki dilimleyip servis edin.

