



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZLİ KEK

1 paket kabartma tozu
2 yumurta
3 su bardağı un
1 çay bardağı fındık yağı
Yarım elma rendesi
1 paket vanilya
1 su bardağı pekmez
1 su bardağı süt
Yarım çay bardağı şeker
Yarım su bardağı kıyılmış ceviz

Yumurtaları derin kaba kırın. üzerine şekeri ekleyip 10 dk mikserle çırpın yağı, sütü ve pekmezi ilave edin bir kez daha çırpın. daha sonra un kabartma tozu vanilya yı ilave edip iyice çırpın. en son olarak ceviz ve elmayı ilave edin kaşık ile karıştırın. daha evvel 185 derecede ısıtmış olduğunuz fırına kalıbınızı yağlayıp toz şeker serpiştirin sonra karışımı döküp fırına sürün. 30 dakikada kek pişiyor.