



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PEKMEZLİ KEK

Malzeme

- 3 adet yumurta
- 175 g Sana paket
- 1 su bardağı süt
- 1 adet havuç
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 su bardağı iri çekilmiş ceviz
- 1 su bardağı pekmez
- ½ Kutu Sana Kase peynirli sandviç sürme
- 4 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu

Hazırlanışı

1. Derin bir kâsenin içine yumurtaları kırıp içine oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana yağını ilave edip iyice karıştırın.
2. Daha sonra sütü, pekmezi, Sana Crème Bonjour peynirli sandviç sürmeyi, bir süzgeç yardımıyla eleyerek unu, kabartma tozunu ve tarçını ilave edip karıştırmaya devam edin.
3. En son olarak içine iri çekilmiş cevizi ve rendelediğiniz havucu ekleyip tahta bir kaşık ile karıştırıp kek harcını yağlanmış kek kalıbına alın.
4. Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirip soğuttuktan sonra dilimleyerek servis edin.