



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU CEVİZLİ KEK

Malzemeler:

2 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı ceviz
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1,5 çay bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
2,5 su bardağı un
Üzeri için:
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un
1 paket vanilya
3 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tereyağı

Yapımı:

Şeker ve yumurta şeker eriyene kadar çırpılır. Üzerine erimiş soğumuş tereyağı, süt eklenir, karıştırılır. Daha sonra elenmiş un, vanilya ve kabartma tozu katılır. Malzeme bütünleşene kadar kısa süre çırpılır. En son ceviz katılır. Kek harcı yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40-45 dakika pişirilir. Bu arada üst sos pişirilir. Süt, un ve şeker muhallebi kıvamını alana kadar pişirilir. Ateşten aldıktan hemen sonra vanilya ve tereyağı eklenir. Kek fırından çıktıktan 10 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir. Üzerine hazırlanan sos gezdirilir.