



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE CEVİZLİ KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı esmer şeker
100 gr. tereyağı
1/2 su bardağı süt
1 adet rendelenmiş limon kabuğu
1 su bardağı ceviz içi
2.5 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Yağlamak için:
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı un

Yumurtaları ve esmer şekeri bir kaba koyuyoruz, şeker eriyene kadar çırpıyoruz. Oda sıcaklığında beklettiğimiz tereyağını katıp krema halini alana kadar çırpma işlemi sürdürüyoruz. Süt ve rendelenmiş limon kabuğunu ilave ediyoruz. Un, kabartma tozu ve vanilyayı eleyerek kek harcına ekliyoruz. Kıvam alana kadar mikserle karıştırmaya devam ediyoruz. Ceviz içlerini iri parçalar halinde kırıyoruz. Hafif bir şekilde unladıktan sonra kek harcına ekliyoruz, tahta kaşıkla karıştırıyoruz. Harcı, tereyağı ile yağlayıp unladığımız kek kalıbına boşaltıyoruz. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 40 dakika kadar pişiriyoruz. Biraz soğuduktan sonra dilimleyerek servis ediyoruz.

