



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜSTÜ CEVİZ KİTİRLİ TARÇINLI KEK

Üst Malzeme:

1/2 su bardağı un

1/2 su bardağı şeker

1/2 su bardağı ceviz

1/2 su bardağı tuz

3 yemek kaşığı margarin

Ara Malzeme:

1/4 su bardağı şeker

1 yemek kaşığı kakao

1 yemek kaşığı tarçın

Kek:

2 su bardağı un

125 gr margarin

1 su bardağı şeker

3 yemek kaşığı şeker

1 su bardağı süzme yoğurt

1 paket kabartma tozu

1 çay kaşığı karbonat

1 paket vanilya

1/2 çay kaşığı tuz

Çırpma kabına yağı alıp ipeksi bir kıvam alana dek mikserle çırpıyoruz. Şekeri ekleyip çırpmaya devam ediyoruz. Yumurtaları teker teker ekleyip çırpıyoruz. Son olarak süzme yoğurt ve vanilyayı atıp iyice karışana dek çırpıyoruz. Kek malzemelerinde verilen kalan kuru malzemeleri bir kaptaki karıştırıyoruz. Çırpma kabımızdaki karışıma 3 seferde olmak üzere azar azar kuru karışımdan ekleyip karıştırıyoruz. Kek kalıbımızı yağlayıp unluyoruz. Kek hamurunun üçte birini kalıba döküyoruz. Ara malzemenin yarısını üstüne serpiyoruz. Kek hamurunun üçte birini daha ekleyip ara malzemeyi koyuyoruz. Son kek hamurunu da ekliyoruz. Üst kırı için hazırladığımız ilk karışımı hamurun üstüne yayıyoruz.

