



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## FINDIK KREMALı KEK



300 gr findık kreması  
3 adet yumurta  
1 büyük çay bardađı yođurt  
1 büyük çay bardağı findık  
1 paket kabartma tozu  
2 su bardađı un

- # Karıştırma kabına findık kreması, yoğurt ve yumurtalar konur. Mikserle 1-2 dakika çırpılır.
- # Sonra un ve kabartma tozu ilave edilir. Mikserle çok kısa süre daha karıştırılır.
- # En son iri çekilmiş findık katılır. Tahta kaşıkla alt-üst edilir.
- # Kek harcı yağlanmış kek kalıbına dökülür.
- # 165 derece fırında 1 saat pişirilir.
- # Fırından çıktıktan 10 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir.

**Not:** Kakaolu findık kreması yağ, şeker ve aroma içerdiği için fazladan bu malzemeler kullanılmamıştır.