



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

FINDIKLI KEK



2 Adet yumurta
1 Su bardađı Őeker
1 ay bardađı yođurt
1 ay bardađı süt
1 ay bardağı sıvıyağ
2 Su bardađından biraz az un
100 gr. ince dövülmüŐ fındık
1 Paket vanilya
1 Paket kabartma tozu
Kalıbı yağlamak için margarin

- # Yumurta ve Őeker krema kıvamına gelene kadar iyice çırpılır.
- # zerine süt, yoğurt ve yağ eklenerek biraz daha çırpılır.
- # Un, kabartma tozu ve vanilya eklenir, pürüzsüz bir karıŐım elde edilir.
- # Kek kalıbı bir fırça yardımıyla yumuŐak margarinle yağlanır, fındık serpilerek, kalıba yapıŐtırılır.
- # Artan fındık kek harcına katılır, kaŐıkla homojen Őekilde karıŐtırılır.
- # Yağlanmış ve fındıklanmış kek kalıbına harç dökülür
- # Önceden biraz ısıtılmış 175 derece fırında 40 dakika piŐirilir.
- # Fırından ıkarılan kek 10 - 15 dakika dinlendirilir, ters çevrilir, servise hazırlanır.

Not: Bu kek aynı Őekilde ceviz, fıstık ya da bademle yapılabilir.