



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

## FINDIKLI KEK



2 Adet yumurta  
1 Su bardağı şeker  
1 Çay bardağı yoğurt  
1 Çay bardağı süt  
1 Çay bardağı sıvıyağ  
2 Su bardağından biraz az un  
100 gr. ince dövülmüş fındık  
1 Paket vanilya  
1 Paket kabartma tozu  
Kalıbı yağlamak için margarin

- # Yumurta ve şeker krema kıvamına gelene kadar iyice çırpılır.
- # Üzerine süt, yoğurt ve yağ eklenerek biraz daha çırpılır.
- # Un, kabartma tozu ve vanilya eklenir, pürüzsüz bir karışım elde edilir.
- # Kek kalıbı bir fırça yardımıyla yumuşak margarinle yağlanır, fındık serpilerek, kalıba yapıştırılır.
- # Artan fındık kek harcına katılır, kaşıkla homojen şekilde karıştırılır.
- # Yağlanmış ve fındıklanmış kek kalıbına harc dökülür
- # Önceden biraz ısıtılmış 175 derece fırında 40 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkarılan kek 10 - 15 dakika dinlendirilir, ters çevrilir, servise hazırlanır.

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