



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI DAMLA ÇİKOLATALI KEK

- 1 su bardağı süt
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağı şeker
- 1 ay bardağı kırılmış fındık
- 1 ay bardağı damla çikolata
- 1 paket kabartma tozu
- 3 su bardağı un

Şeker, yumurta, sıvıyağ ve sütü mikserde çırpın. Unu eleyin, kabartma tozuyla karıştırarak malzemeye ekleyin. Tahta kaşık ile iyice karıştırın. Yağlanmış kalıba aktarın, üzerine damla çikolatayı ve kırık fındığı dökün. 170 derecede 30 dk pişirin.