



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FINDIKLI VE BALLI KEK

150 gr bütün fındık
3 yumurta, hafif çırpılmış
125 gr un
50 gr pudra şekeri
50 gr tereyağı, eritilmiş
100 gr bal

Fındıkları fırın tepsisine koyup hafif fırında birkaç dakika tuttuktan sonra, elinizde ovuşturarak kahverengi kabuklarını temizleyin. İnce kıyın. 20 cm. çapındaki kek kalıbının dibini yağlayıp, hazırlayın. Yumurta, un ve şekeri bir kaptaki karıştırın. Önce fındıkları, sonra da karıştırarak yağ ve balı, karışıma ekleyin. Hazırlanan kalıba dökün ve orta kızgınlıktaki fırında 25 - 30 dakika ya da kahverengimsi bir renk alana dek pişirin. Fırından çıkardıktan sonra 5 dakika kalıpta bekletip, çıkarın ve soğumaya bırakın.

[ML® Fındıklı kek için tıklayın](#)