



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI VE ÜZÜMLÜ KEK

5 adet yumurta
100-150 gram tozşeker
1/2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1/2 limon kabuğu rendesi
1 /2 limon suyu
100 gram çekirdeksiz sarı üzüm
200 gram un
1/2 su bardağı file fındık
1/2 su bardağı sıvıyağ

İlk olarak yumurtaların sarılarını, beyazlarından ayıralım.
Sarılarına tozşeker ilave ederek, iyice çırpalım.
İçine fındık ve yumurta akı hariç diğer bütün malzemeleri ilave ederek iyice karıştıralım.
Yumurta akını bir fiske tuz ile kar gibi oluncaya kadar çırpalım.
Bu karışımı diğer kek hamuruna katıp, tahta kaşıkla iyice karıştıralım.
Kek kalıbını margarin yağı ile yağlayıp, kalıbın dibini fındıkla kaplayalım.
Hazırladığımız kek hamurunu kalıba dökelim.
Orta ısı fırında pembe renk alıncaya kadar pişirelim.