



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUTLU FINDIKLI KEK

4 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 çay bardağı kıyılmış fındık
3 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
4 armut
Badem

Yumurta ve şekeri 5 dakika çırpın. Yumurtanın rengi açılıp köpürünce içine sıvı yağ, süt, fındık ekleyip çırpmayı sürdürün. Un, vanilya ve kabartma tozunu eleyip bu karışıma ilave edin. Boza kıvamında bir karışım olunca yağlanmış unlanmış kek kalıbına boşaltın. Armutları soyup, küp şeklinde doğrayın ve içine ekleyin. 170 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Fırından çıkarttığınız kek biraz soğuyunca servis tabağına alın. Üzerine pudra şekeri, badem serpebilirsiniz.