



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BENEKLİ KEK

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı Sıvı Sana
- 1 buçuk su bardağı pudra şekeri
- 1 su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı iri çekilmiş fındık
- Yarım su bardağı damla çikolata
- 3 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 paket kabartma tozu

Oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları, sıvı Sana'yı ve pudra şekerini krema kıvamına gelene kadar bir çırpıcı veya mikser yardımı ile çırpınız.

Daha sonra içine yoğurdu ve bir süzgeç yardımı ile un, kabartma tozunu eleyerek ilave edip karıştırınız.

En son olarak içine vanilya, tarçın, iri çekilmiş fındık ve damla çikolata koyup tahta kaşık ile karıştırınız.

Kek harcını sıvı sana ile yağladığınız kek kalıbına dökün.

Önceden 185 derece ısıttığınız fırında 40-45 dakika pişirip, pişen keki kalıbında 15 dakika bekletip iyice soğuduktan sonra servis tabağına ters çevirip servis ediniz.

