



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FİLE FINDIKLI PASTANE KEKİ

1 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
1 paket vanilya
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı damla çikolata
1 su bardağı file fındık
Aldığı kadar un

Derin bir kapta yumurta, sıvı yağ, şekeri ve vanilyayla birlikte köpük köpük olana kadar çırpın. En son yoğurdu ekleyin ve çırpıma devam edin. Karışıma un ve kabartma tozunu, damla çikolata ve file fındığın yarısından fazlasını ekleyin ve hamur yumuşak bir kıvam alana kadar tahta kaşıkla karıştırın. Yağlanmış kalıba fındıkları dökün ve yayın, hamuru kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında pişirin. Soğuyunca kalıptan çıkartın ve dilimleyerek servis yapın.
