



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FINDIK KREMALI KEK

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı süt
- Yarım paket tereyağı
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ
- 2 çorba kaşığı kakao
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 3 su bardağı un
- 1 küçük paket fındık kreması

Yumurta ve şeker mikserle 5 dakika çırpılır. İçine eritilmiş tereyağı, sıvıyağ ve süt eklenir. Kısa süre karıştırdıktan sonra un, kabartma tozu, kakao ve vanilya katılır. Karışım yağlanmış kelepçeli kalıba dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 1 saat pişirilir. Soğuduktan sonra kalıptan çıkarılır. Enlemesine ikiye kesilir. İlk parçaya fındık kreması sürülür. İkinci parça üzerine kapatılır. Üzerine ve kenarlarına da fındık kreması sürülür.

[ML® Fındık Kırın için tıklayın](#)