



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIK TOZLU KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı çok ince şekilmiş fındık
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı sıvıyağ
4 çorba kaşığı yoğurt
1,5 su bardağı un

Yumurta ve şeker beyazlaşana kadar çırpıldıktan sonra, yağ ve yoğurt katılır, kısa süre karıştırılır. Sonra fındık tozu, un ve kabartma tozu ilave edilir. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında 50-55 dakika pişirilir. İliyinca servis tabağına ters çevrilir.