



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FINDIKLI ÇİKOLATALI KEK

1 su bardağı toz şeker  
3 yumurta  
1 paket vanilya  
1 çay bardağı ayçiçek yağı  
1 su bardağı yoğurt  
1 paket kabartma tozu  
Yarım su bardağı damla çikolata  
1 su bardağı file fındık  
2 su bardağı un

Yumurtalar, ayçiçek yağı, şeker ve vanilyayı büyük bir cam kasede köpük gibi olana kadar çırpın. Yoğurdu ekleyin ve çırpıma devam edin.

Karışıma un, kabartma tozu, damla çikolata ve file fındığın yarısından fazlasını ekleyin. Hamur yumuşak bir kıvam alana kadar tahta kaşıkla karıştırın.

Yağlanmış kalıba fındıkları dökün ve üzerine karışımı ilave ederek önceden 170 derecede ısıtılmış, fırında pişirin. Soğuduktan sonra dilimleyip servis yapın.

