



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI KEK (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 2 su bardağı buğday unu
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 su bardağı süt
- 2 su bardağı iri kıyılmış iç fındık
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

İlk olarak derin bir kabin içinde toz şeker ve yumurta köpürene kadar çırpılır. Daha sonra üzerine sıvı yağ, tereyağı, yoğurt ve süt ilave edilir. Ardından iki su bardağı un, vanilya, kabartma tozu eklenerek iyice çırpılır. Rendelenmiş limon kabuğu da eklenerek çırpılmaya devam edilir ve yağlanmış kek kalıbına dökülür. Fırına verilmeden önce üzerine iri kıyılmış iç fındık serpilir. Önceden 180°C'de ısıtılmış fırında 40-50 dakika süre ile pişirilir ve soğuduğunda servis edilir.

