



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
125 gram tereyağı
Yarım su bardağı süt
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı kıyılmış fındık

Yumurtaları ve toz şekerini bir kabın içinde krema kıvamına gelinceye kadar iyice çırpın. Oda sıcaklığındaki tereyağını da içine ekleyip karıştırmaya devam edin. Süt, un, kabartma tozu ve vanilyayı da içine ekleyip karıştırmaya devam edin. Yağlanmış unlanmış kek kalıbına dökün, üzerine bol miktarda fındık serpin. 160 derecede 20 dakika pişirin.