



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI KEK

5 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 poşet vanilya
2 su bardağı dövülmüş fındık
4 yemek kaşığı un
1 paket kabartma tozu

Yumurta sarısını pudra şekeri ve vanilya ile çırpın. Fındık, un, kabartma tozu ekleyip iki dakika çırpın. Ayrı bir kaptaki yumurta akını üç dakika çırpın. Kaşıkla karıştırarak hamura ekleyin. Yağlanmış tepsiye döküp 160 derece fırında yarım saat pişirin.
