



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FINDIKLI SÜTLÜ KEK

- 6 Yumurta
- 1 Su bardağı kaynar süt
- 1 Çay bardağı dövülmüş fındık
- 2 Su bardağı toz şeker
- 3 Su bardağı un
- 1,5 Çay kaşığı kabartma tozu

- 1 Şekerle yumurtaları iyice çırpınız.
- 2 Kaynar sütü ve kabartma tozu ile elenmiş unu ilâve ediniz.
- 3 Dövülmüş fındığı da ilave edip karıştırınız.
- 4 Yağlanmış büyük kek kalıbına boşaltınız.
- 5 Orta ısı fırında pişiriniz.

Not: Bu kek fazla kabardığı için, kalıbınızın büyüklüğüne göre 1/2 oranında malzemeyi azaltınız.

[ML® Fındıklı Kek için tıklayın](#)

[ML® Sütü Kek Videosu](#)