



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI TEPİ KEK

4 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
Yarım bardak ayçiçek yağı
1 su bardağı süt
1 su bardağı ince çekilmiş fındık
1 çay bardağı mısır unu
2 paket kabartma tozu
1,5 su bardağı un

Yumurtalar ve pudra şekeri mikserle bembeyaz olana dek çırpılır. Üzerine süt, ayçiçek yağı konur. Kısa süre daha çırpılır. Elenmiş un, kabartma tozu ve fındık eklenir. Tahta kaşıkla alt üst ederek karıştırılır. Tepsiye pişirme kağıdı serilir ve kek harcı dökülür. 170 derece fırında yarım saat kadar pişirilir. Kare kare keserek servis tabağına konur.