



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI UNSUZ KEK

- 1 su bardağı hindistancevizi
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1,5 çay bardağı pudra şekeri
- 3 yumurta
- 1 su bardağı kıyılmış fındık
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 limon kabuğu rendesi ve suyu
- 1 çay bardağı süt

Yoğurma kabında Hindistan cevizini, kabartma tozunu, vanilyayı, pudra şekerini iyice harmanlayın. Bu kuru malzemelerin üzerine sıvı yağı, kıyılmış fındığı ve çırpılmış yumurtayı ilave ederek karıştırın. İçine rendelenmiş limon kabuklarını ekleyip iyice karıştırın. Bu harçtan kalıplara paylaştırın ve 190 derecedeki fırında 15 dakika pişmeye bırakın. Limon suyuyla sütü karıştırın, fırından çıkardığınız keklerin üzerine soğumadan gezdirin.



Fotoğraf "doğu gürbüz" tarafından gönderildi. 19.11.2020