



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI VE BADEMLİ KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
1 adet limonun suyu ve rendelenmiş kabuğu
1'er kahve fincanı toz fındık ve badem
2,5 su bardağı un
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2'şer çorba kaşığı iri dövülmüş fındık, badem ve antepfıstığı
Kalıbı yağlamak için:
1 çorba kaşığı margarin
Üzerine:
Hazır çikolata sos

Derin bir kapta yumurta ve toz şekeri iyice çırpın. Sıvı yağ ekledikten sonra çırpmaya devam edin ve içine yoğurt, limon suyu, rendelenmiş limon kabuğu, toz fındık ile badem, un, kabartma tozu, vanilya katıp, karıştırın. Kek kalibınızı fırça yardımıyla yağlayın. Fındık, badem ve antepfıstığı serpin. Hamuru boşaltın ve önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Ilıdıktan sonra servis tabağına ters çevirip çıkarın. Üzerine çikolata sos gezdirip, dilimleyerek servis yapın.

