



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÂĞITTA KEK

1 yumurta
3 su bardağı un
3/4 su bardağı süt
1/2 su bardağı fındık içi
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 portakal kabuğu rendesi
3/4 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı şeker
2 çay kaşığı kabartma tozu
1 deste kek kâğıdı (18-20 adet)

Yumurtayı şekerle bir kap içinde şeker eriyinceye kadar çarpınız. Süt ve yağı katıp karıştırınız. Kırılmış fındık, portakal kabuğu rendesi, elenmiş kabartma tozlu unu ilave edip karışıma yediniz. Birer çorba kaşığı kek kâğıtlarına koyup fırın tepsisine yanyana diziniz. Üzerlerine kuş üzümü, kırılmış fındık, ceviz vs serpip orta hararetili fırında pembe renkte pişiriniz.

[ML® Kağıtta Portakallı Kek için tıklayın](#)[ML® Kağıtta Kakaolu Kek için tıklayın](#)

