



## MISIR UNLU KEK

<https://www.posta.com.tr>

2 su bardağı mısır unu  
Yarım su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı meyve reçeli taneleri  
1 çay bardağı fındık içi  
Yarım su bardağı tereyağı  
1 su bardağı süt  
3 adet yumurta

Toz şeker ve tereyağını krema kıvamı alana kadar çırpın. Yumurtaları ekleyerek 5 dakika daha çırpın. Un, mısır unu, fındık içi ve kabartma tozunu ekleyerek 10 karıştırın. Yağlanmış kek kalıbınıza hamurunuzu boşaltın. Üzerine reçel tanelerini koyup 7 60 derecede ısıtılmış fırında, içi pişip kabarana kadar fırınlayın.

