



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MUZLU VE FINDIKLI KEK

- 1 su bardağı toz şeker
- 3 yumurta
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2 adet muz
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı fındık

3 yumurta ile şekeri köpürene kadar çırpın. Sıvı yağ, unu, kabartma tozu, çatala ezdiğimiz muzları ve tarçın ekleyerek çırpıma devam edin.

Kek kalıbını sıvı yağla iyice yağlayın. En son küçük fındık parçalarını da ekleyerek 170 derecede önceden ısıtılmış fırında pişirin.

