



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NESCAFELİ FINDIKLI KEK

2 yemek kaşığı nescafe
1 su bardağı fındık (çekilmiş)
1 toz şeker
5 su bardağı sıvı yağ
yarım su bardağı yumurta
3 adet kabartma tozu
1 paket vanilya
1 paket sıcak su
yarım su bardağı un

Toz şekerimizle yumurtamızı şekerimiz eriyene kadar çırpıyoruz. Daha sonra içine sıvı yağımızı ekliyoruz ve çırpıma devam ediyoruz. O sırada da yarım bardak suyumuzda nescafemizi eritip, karışıma ekliyoruz. Karışımı çırparken fındığımızı kabartma tozumuzu ve vanilyamızı ekleyip çırpıtmaya devam ediyoruz. Aldığı kadar unumuzu ilave edip karıştırdıktan sonra yağlanmış kek kalıbımıza döküp 180 derece önceden ısıtılmış fırında 30 dk pişiriyoruz.