



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## TOMARLI KEK

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 10 Adet tomar
- 3 Adet yumurta
- 250 gr un
- 1 Aldığı kadar tuz
- 1 Bardak dövülmüş fındık
- 1 Bardak esmer şeker
- 1 Adet kabartma tozu
- 1 Bardak Kurutulmuş meyve

Fırınınızı 150°C'de ısıtın. Sırasıyla un, yumurta eritilmiş SANA MARGARİN fındık meyveler ve diğer tüm malzemeleri ekleyerek kıvama gelene kadar çırpın. Kek hamurunu kalıba yayın ve ızgaranın üzerine yerleştirerek fırına verin. 150°C'de 1 saat pişirdikten sonra fırından alarak kalıp elinizi yakmayacak sıcaklığa gelince kalıptan çıkartın, soğumaya bırakın.