



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI TARÇINLI KEK (İSVİÇRE)

MALZEMELER:

200 GR YUMUSAK YAG

200 GR SEKER

300 GR UN

3 YUMURTA

1 KAHVE KASIGI TARCIN

BICAK UCU İLE KARANFİL TOZU

YARIM LIMON RENDESİ

75 GR GALETA UNU

200 GR KAVRULMUS FINDIK TOZU

1 TATLI KASIGI, BİR FİSKE (BICAK UCU KADAR) KABARTMA TOZU

YAPILISI:

200 gr yağ, seker, yumurta sarılarını boza kıvamına gelene kadar çırpın, tarcini bıçak ucu ile karanfili, limon rendesini, galeta ununu, fındık tozunu ilave edin. Sonra ayrı yerde yumurta beyazını biraz tuzla iyice köpürtün bıçak ucu ile kabartma tozunu katın sertleşene kadar çırpmaya devam edin, İKİ KASIK SEKER KATIN YİNE KARISTIRIN, sonra unu ilave edin 1 tatlı kasığı kabartma tozunu da ilave edin diğer malzemelerle güzelce karıştırıp içine yağlı kâğıt yerleştirilmiş kek kalıbına dökün. 180 derecede 60 dakika pişirin.

ÜSTÜ İÇİN: 150 GR PUDRA SEKERİ, BİR KASIK TARCIN, İKİ KASIK SU. İyice karıştırın sogumak üzere olan kekin üstüne sürün, içine çeksin.