



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI KEK

500 gr. un
3 paket kuru maya (her biri 7 gr.)
200 gr. şeker
350 gr. tereyağı
150 ml. süt
250 gr. öğütölmüş fındık
1 tatlı kaşığı tarçın
2 adet yumurta
80 gr. pudra şeker
Tuz

Unu, mayayı, 100 gr. şeker ve 1 tutam tuzu karıştırın. 200 gr. tereyağını sıcak sütün içind e eritip ılınmaya bırakın. Unlu ve sütlü karışımı mikserin hamur karıştırma ucu ile pürüzsüz bi hamur elde edinceye kadar karıştırın. Üstü kapalı ve iki misli oluncaya kadar 40 dakika mayalanmaya bırakın. Fındığı, 100 gr. şeker, tarçın, yumurtalar ve 2 kaşık suyu sürölecek kıvama gelincey i kadar karıştırın. Hamuru ikiye bölün, unlu tezgah ta 17 cm uzunluğ unda oval açın. Karışımı uzunlamasına ortalarına paylaşt ırın, hamurları rulo yap ın. Kat yerleri üste gelecek seki de yağlanmış kek kalıplarına, yerleşt irin. Kalıb ı kağıt serili tepsiye ters çevirin. 200 ° C'de ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin. Kalıpları çıkartın ve 7-10 dakika daha pişirin 150 gr. yağı eritin, keklerin üze rine sürüp pudra şeker i serpin.

ML® Fındıklıran (görsel)