



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI KEK

4 adet yumurta
1,5 tatlı kaşığı nar ekşisi
1 su bardağı çekilmiş fındık
4 yemek kaşığı kakao
1 su bardağı şeker
4 yemek kaşığı süt
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı margarin
Yeterince Un
Üzeri İçin:
1 su bardağı süt
1 paket krem şanti
Krema İçin:
1 su bardağı süt
3 çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı kakao
1 tatlı kaşığı nişasta
200 gr. sütlü çikolata
Islatmak İçin:
1 su bardağı ılık Süt

Yumurta ve şekeri çırpın. Sütü ve Kakaoyu ekleyip çırpaya devam edin. Ardından nar ekşisi, margarin ve çekilmiş fındığı ekliyoruz. Un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip karıştırın. Harcı yağlanmış dikdörtgen borcama boşaltın. Ön ısıtma yapılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Kek ılınınca ılık süt ile ıslayın. (çok ıslak olmasını istiyorsanız süt miktarını arttırabilirsiniz). Bir bardak soğuk süt ile kremşantiyi çırpın. Üzerine yayın. Buzdolabında 2-3 saat bekletin. Sos için küçük bir tencerede süt ve şekeri karıştırarak kaynatın. Küçük bir kasede nişasta ve kakaoyu çok az su ile açın. Süte ekleyip, karıştırmaya devam edin. Koyulaşınca ocağı kapatıp, ince kıyılmış çikolatayı ekleyin, karıştırarak erimesini sağlayın. Sos ılınınca üzerine yayın. Tekrar buzdolabında 1-2 saat dinlendirip, dilimleyip servis ediniz.