



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KANADA KEKİ

1 su bardağı dövülmüş fındık
1 tatlı tarçın
1 çay bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı un
2 adet kızartılmış ekmek
25 gr tereyağı
2 adet yumurta (hafif çırpılmış)
1 su bardağı su
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı pekmez

Kiriklanmış ekmek, un, kabartma tozu, tozşeker, tarçın ve fındığı harmanlayın. Ayrı bir kapta tereyağı, yumurta, su, süt ve pekmezi iyice karıştırın, ekmekli harcı ilave edip yedirin. Yağlanmış 25cm çapındaki bir kek kalıbı fırın tepsisine oturtun, tepsinin içine 3 cm yüksekliğinde su koyup, önceden ısıtılmış 170 c fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Fırından çıkarınca 5 dakika bekleyip, keki ters çevirerek çıkarın. Portakal reçeliyle süsleyerek servis yapın.