



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI VE FINDIKLI KEK (İTALYA)

Malzeme

- 1 su bardağı tuzsuz badem (kabuksuz)
- 1 su bardağı fındık
- 90 gr. Karışık portakal- limon kabuğu rendesi
- 60 gr. Kuru Kayısı
- 60 gr. İncir şekerlemesi
- 60 gr. Un
- 2 yemek kaşığı kakao
- 2 tatlı kaşığı tarçın
- 125 gr. Pudra şekeri
- 175 gr. Bal
- süslemek için pudra şekeri

Hazırlanışı

Bademleri ve fındıkları bütün olarak kavurup mixerden çekiniz.

Karışık portakal ve limon kabuğu rendelerini, badem ve fındıkları karıştırınız. Daha sonra karışımın içine kuru kayısıları küçük küçük doğrayıp, ilave ediniz.

Unu, kakao ve tarçını eleyerek karışıma ekleyiniz.

Yayvan bir kek kalıbını Sana ile yağlayıp, unlayınız.

Ufak bir tencere içine şeker ve balı koyup, şeker balın içinde eriyene kadar karıştırıp, kaynatınız. Rengi kahverengiye dönmeye başlayınca hemen ateşten alıp, kek hamuruna karıştırınız.

Kek hamurunu yağlanmış kek kalıbına döküp, üzerini kaşık ile düzeltiniz.

150 °C'de 60 dakikaya yakın pişiriniz. Pişirdikten sonra kek kalıbından çıkarıp, servis tabağına alınız. Üzerine bir süzgeç yardımı ile pudra şekeri döküp, süsleyiniz.

[ML® Kek Milan için tıklayın](#)