



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİÇEK KEK

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Paket kabartma tozu
- 3 Adet yumurta
- 1 Paket Vanilya
- 1 Bardak ŞEKER
- 1 Bardak sıvı süt kaymağı
- 1 Paket sana hamur işi
- 2 Bardak un
- 1 Avuç hindistancevizi rendesi
- 1 Çay Bardağı su
- 1 Bardak robotta ince çekilmiş fındık veya fıstık vb.

Yumurta ile şekeri çırpın köpük köpük olup şeker eriyince su ve kaymak ileve edin karıştırmaya devam edin kaymak karışımın içinde çözülünce un üstüne kabartma tozu ve onun üstüne vanilya tozunu ile edip karıştırın, kıvama gelince çekilmiş fındık parçalarını ve hindistan cevizini ilave edip bir kaç sefer yoğurun ve son olarak kabın tabanını yağlayıp bu karışımı kaba boşaltınız ve 175 derecede gözle görünür kabarma olana kadar pişiriniz.