



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİNCANDA FINDIKLI KEK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 yumurta

1 çay bardağı toz şeker

1 çay bardağı süt

0,5 çay bardağı sıvı yağ

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 çay bardağı un

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 çay bardağı fındık kırığı

Üzeri için:

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 - 2 yemek kaşığı iri kırılmış fındık

6 adet fincanın içerisini margarin veya tereyağı ile yağlayın.

Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alın. Mikser ile 2 dakika çırpın. Şekerli vanilin, süt ve sıvı yağı ekleyip kısa bir süre daha çırpın. Un, kakao ve hamur kabartma tozunu ekleyin ve 1 dakika daha çırpın. Fındıkları ekleyip kaşık veya spatula ile karıştırın. Hazırladığınız hamuru fincanların yarısına kadar doldurun.

Fincanları bir tencerenin içine sıkıştırarak yerleştirin. Fincanların yarısına gelecek kadar tencereye su doldurun.

Üzerine temiz bir bez örtün ve tencerenin kapağını kapatın. Orta ısıdaki ocakta kaynama başlayıncaya kadar bekletin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 15 dakika pişirin. Süre sonunda kapağı açın, bezi alın ve fincanları dikkatlice tencereden çıkarın. Ilık veya soğuduktan sonra arzuya göre servis tabağına ters çevirerek veya fincanda üzerlerine pudra şekeri ve fındık ile süsleyerek servis yapın.

