



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI KEK

3 adet yumurta(150 gr)
2,5 çay bardağı (225 gr) toz şeker
1 çay bardağı (100 ml) süt
1,5 çay bardağı (150 ml) fındık yağı
1 paket (46 gr) Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcı
2 su bardağı (200 gr) buğday unu
Sade Kek İçin:
3 adet yumurta(150 gr)
1 su bardağı (175 gr) toz şeker
1 çay bardağı (100 ml) süt
1,5 çay bardağı (150 ml) fındık yağı
1 paket (28 gr) Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı
2 su bardağı (200 g) buğday unu
Kek Üzeri için Diğer Malzemeler
1 çay bardağı (50gr) iri çekilmiş fındık kırığı

Fındıklı kakaolu kek tarifi için öncelikle geniş bir kabın içerisine 3 yumurtayı ve 2,5 çay bardağı toz şekeri alın. Köpük kıvamına gelen kadar bu iki malzemeyi çırpmaya başlayın. Ardından 1 çay bardağı sütü ve 1,5 çay bardağı fındık yağı ilave ederek, karıştırın. Aynı bir kabın içerisinde 1 paket Pakmaya mayalı kakaolu kek harcı ve 2 su bardağı buğday unu harmanlayın. Sıvı karışım ile unlu karışımı birleştirerek, kıvamını kaybetmeden homojen hale getirin. Hazır olan kek hamurunu önceden yağlayıp, unladığınız baton kek kalıbına dökün. Soğuk ve ağzı kapalı bir şekilde fırının içerisinde 10 dakika hamuru dinlendirin. Sürenin sonunda fırını 175 dereceye ayarlayıp, 35-45 dakika arası fındıklı çikolatalı kek hamurunu pişirin. Bu sırada aynı kek hamurunu sade kek için hazırlayın. Hazır olan kakaolu keki fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Kakaolu kekten kalpli kalıp yardımıyla kalp şekli çıkarın. Yağlayıp unladığınız yeni kek kalıbının içerisine sade kek hamurunun $\frac{1}{3}$ dökün. Kalp şekli çıkardığınız kekleri sade kek hamurunun üzerine koyun. Kalan kek hamurunu da döktükten sonra toz fındıkları serpin. Bu keki de 10 dakika dinlendirdikten sonra 175 dereceye ayarlanmış fırında 35-45 dakika pişirin. Hazır olan keki fırından çıkarın ve ilk sıcaklığı gittikten sonra servis yapabilirsiniz.



