



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI KEK

14-16 kişilik MALZEMESİ:

3/4 bardak süt

1/3 bardak krem şanti

3 çorba kaşığı tereyağı

125 gr. malt hılasası (bulabilirsiniz)

1+1/3 bardak fındık içi

3 bardak un

3 çorba kaşığı kabartma tozu

Biraz tuz

Yağlamak için yağ

Unlamak için un

Süslemek için:

2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı

1 çorba kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı tarçın

HAZIRLANIŞI:

Süt ve kremayı ısıtın, şeker ve malt hılasasını ekleyip soğumaya bırakın. Ceviz içini ufalarken, un, kabartma tozu ve tuzu da bir kapta karıştırın. Sonra buna ceviz içini ve daha önce hazırladığınız sütü ilave edin. Yaklaşık 25 cm. uzunluğundaki bir kek kabını yağlayıp unladıktan sonra hamuru içine döküp, 150 dereceye kadar ısıtılmış fırına sürün. Fırının içinde bir fincan su da bulunsun. Kek 1 saat 15 dakika süreyle piştikten sonra fırından çıkarılmalıdır. Yarım saat sonra keskin bir bıçağı suya batırıp kabın kenarları boyunca dolaştırarak fındıklı keki kalıptan çıkarın. Erimiş yağı sürün, şekerle tarçını karıştırıp keke serpin.