



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI KEK

5 adet yumurta
125 gr. tozşeker (5 çorba kaşığı)
150 gr. un (5 çorba kaşığı)
100 gr. ince çekilmiş badem veya fındık
Limon kabuğu rendesi
Vanilya

5 adet yumurta ve şekeri hafif ateş üzerinde çarparak koyulaştırınız.
Unun içine fındığı, vanilyayı, limon kabuğu rendesini koyup, karıştırınız.
Koyulaşan yumurtaya unu ilâve edip, 1-2 defa altüst ederek karıştırınız.
Bu karışımı ucuna düz bir huni takılmış torbaya doldurunuz.
Kâğıt yayılmış bir fırın tepsisine yarım limon şeklinde yuvarlak yuvarlak sıkınız.
Üzerlerine çok az pudraşekeri serpip, orta ısı fırında pembe renkte pişiriniz.
Kontrolünü yapıp, fırından alınız.
Tekrar üzerine pudraşekeri serpip, servis yapınız.
