



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI KEK

- 1 bardak tozşeker
- 4 bardak un
- 1 adet yumurta
- 1 bardak süt
- 1 paket kuru maya
- 2 kaşık tereyağı
- 1 paket vanilya
- 2 adet yumurta beyazı
- 1.5 bardak fındık
- 1 çay bardağı pudra şekeri

Unu karıştırma kabına alın; içine maya, toz şeker ve vanilyayı karıştırarak harmanlayın. Ardından ortasını havuz şeklinde açın; buraya yumurta, ılık süt ve yumuşamış tereyağını ekleyerek hamuru yoğurun. Diğer taraftan iç harcı hazırlayın; fındıkları iri kırarak bir kaba alın. Yumurta aklarını pudra şekeri ile çırpın, şekeri eriyince kırmış olduğunuz fındıkları ekleyerek iç harcı hazırlayın. Hamurunuzu tezgah üzerine serin bir merdane ile düzleştirin; harcı hamurun uç kısımlarına gelmeyecek şekilde üzerine yayın ve rulo yapın. Ruloyu mümkünse kare bir kalıbın içine alın. Hamurun üzerinden bıçak ile yarısına incek kadar derin bir çizgi çekin. Hamuru yarım saat kadar mayalandırdıktan sonra 170 derecede pişirin. Piştikten sonra üzerine reçel sürüp pudra şekeri serpererek servis yapın.