



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI KUP KEK

1.5 su bardağı un
7 yumurta
1 su bardağı şeker
1.5 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı çekilmiş fındık

Yumurta ile şekeri çırpın. Çok karıştırmadan unu ekleyin. Dikkat edin kekte kabartma tozu yok yani kabartma görevini yumurta yapacak. Bu nedenle malzemeyi çok karıştırmayın. Yağı çok sıcak olmayacak şekilde eritin ve karışımınıza katın. Son olarak da karışımı kaplara boşaltın. Kaplarınızı yağlamayın çünkü kek kabarmak için kenarlara tutunacaktır.

Süsleme için öncelikle krem şantiyi yapın. Hazır paket krem şanti tozunu 1 bardak süt ile çırpın. Ardından kup kek'lerin üzerine sürün. Fındık ezmesi ile keklerinizin üzerini kaplayın. Şeker hamuru ile yaptığınız terlikleri ve kağıt şemsiyeyi keklerin en üstüne koyun.

Not: İsterseniz kek karışımınızın içerisine 3 yemek kaşığı fındık ezmesi katabilirsiniz.