



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI LOKMA KEK

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

1 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı un
1 çay bardağı nişasta
Yarım çay kaşığı tuz
3 adet yumurta [?] akı sarısı ayrı
1 tatlı kaşığı vanilya
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı süt
8 çorba kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı tanesiz reçel [?] çilek, vişne vb.
Üzerine:
1 su bardağı süt
2,5 su bardağı pudra şekeri
1,5 çay bardağı kakao
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı fındık içi - üzerine

Fırınınızı 180 derecede ısıtın. Yüksek kenarlı kek kalıbınızı yağlayın. Yumurta akını tuzla beraber kar haline gelinceye kadar çırpın. Toz şeker ve yumurta sarısını el mikseri ile çırpın. Tereyağı ve sütü ekleyerek çırpın. Azar azar yumurta aklarını sarılarına ekleyin. Ayrı bir kasede, un, nişasta, kabartma tozu ve vanilyayı karıştırarak, yumurtayla birleştirin. Yağlanmış tepsi şeklinde kalıbınıza dökerek, yarım saat, kabarıp altın rengini alıncaya kadar pişirin. Kek pişince kalıptan çıkartın ve soğuyana kadar bekleyin. Ortadan enlemesine ikiye bölün. Arasına reçel sürün ve diğer parçayı üzerine kapatın. Küçük kareler halinde dilimleyin. Hazırladığınız kakaolu sosa batırın, fındık içine bulayın ve servis yapın.

