



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIKZADE TATLISI

3 adet yumurta  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 çay bardağı toz şeker  
1 su bardağı toz fındık  
1 su bardağı galeta unu  
1 su bardağı Hindistan cevizi  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Şerbeti için:  
1,5 su bardağı su  
1 su bardağı şeker  
1-2 damla limon suyu  
Üzeri için:  
1 paket toz krem şanti  
1 su bardağı soğuk süt

İlk olarak tatlınızın şerbetini hazırlayın. Şerbet için su ve şekeri bir tencerede şeker eriyene kadar kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra içine limon suyunu ekleyin ve şerbeti soğumaya bırakın. Fındıkları mutfak robotundan geçirerek toz haline getirin. Bir kasede yumurta ve şekeri güzelce çırpın. Üzerine kek için diğer malzemeleri de ilave edip homojen bir karışım elde edene kadar çırpın. Kek hamurunuzu yağlanmış fırın kabına alın. Kekinizi önceden 170 derecede ısıtılmış fırına verip, 35 dakika kadar pişirin. Kek fırından çıkınca soğuyan şerbeti üzerine dökün. Diğer taraftan da üzeri için kremayı hazırlayın. Kek şerbeti çekerken süt ve toz krem şantiyi çırpın. Şerbetini çeken kekin üzerine kremayı eşit bir şekilde yayın. Tatlınızı buzdolabında birkaç saat dinlendirdikten sonra dilimleyip servis edebilirsiniz.

