



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜLLÜ KEK

MALZEMELER (6 Kişilik)

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı gülsuyu
- 1 su bardağı gül yaprağı kurusu
- 1 paket kabartma tozu
- 2,5 su bardağı un
- Üzerine bir çay bardağı fındık

Karışırma kabına yumurtayı kırıp, toz şekerini döküp, mikserin en yüksek devrinde 5 dakika çalıştırıp köpürtüyoruz.

Üzerine sıvı yağ, sütü, gülsuyunu gül yapraklarını koyup, bir tur mikserle karıştırıp, peşinden de unu, kabartma tozunu ekleyip karıştırmaya devam ediyoruz. Koyu tahin kıvamına gelinceye kadar un ilave ediyoruz. Orta boy kek kalıbımıza fındık büyüklüğünde margarin sürüp, üzerine kırılmış fındık döküp, kalıbımızın içini tamamen fındıkla kaplamış oluyoruz.

Kek harcımızı üzerine döküp, son olarak iri kırılmış fındıktan serpip, önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 35-40 dakika pişiriyoruz. Kürdan batırıp kontrol ediyoruz sıvı bir şey yapışmamışsa pişmiş demektir.
