



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GÜLLÜ KEK

Oktay Usta

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı Orkide 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:
- 1 çay bardağı iri kıyılmış fındık

### YAPILIŞI

Karıştırma kabına yumurtayı kırıp, toz şekerini döküp, mikserin en yüksek devrinde 4 dk. çalıştırıp köpürtüyoruz. Üzerine Orkide sıvı yağı, sütü, gül suyunu, gül yaprakları nı koyup, bir tur mikserle karıştırıp, peşinden de unu, kabartma tozunu ekleyip karıştırmaya devam ediyoruz. Kıvamı koyu tahin kıvamına gelinceye kadar un ilave ediyoruz. Orta boy kek kalıbımıza fındık büyüklüğünde Orkide margarin sürüp, üzerine kırılmış fındık döküp kalıbımızın içini tamamen fındıkla kaplanmış oluyoruz.

Kek harcımızı üzerine döküp, son olarak iri kırılmış fındıkları serpip, önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında, çökmesin diye fırın kapağını açmadan, 35-40 dk. pişiriyoruz. Bu sürenin sonunda kürdan batırıp kontrol ediyoruz. Kürdana sıvı bir şey ya-pışmamışsa pişmiş demektir.

