



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISIRGANOTLU FINDIKLI KEK

- 3 adet yumurta
- 1+1/2 bardak toz şeker
- 1 bardak rondodan geçirilmiş çiğ ısırgan
- 1/2 bardak margarin
- 2 bardak un
- 3/4 bardak iri dövülmüş fındık
- 1 paket şekerli vanilin
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket krem şanti
- 1 su bardağı soğuk süt

Fırın ısısını 170 C ye getirin ve kek kalıbını yağlayıp unlayın. 1 paket krem şantiyi süt ile hazırlayın ve kek olana kadar buzdolabında bekletin. Yumurtayı ve toz şekeri derin bir kaba alıp, önce mikserin düşük hızında sonra da en yüksek hızında çırpın. Rondodan geçirilmiş çiğ ısırganı ve margarini ekleyip karıştırmaya devam edin. Un, kabartma tozu, fındığı ve vanilyayı ekleyip karıştırın. Önceden ısınmış fırında kürdan testi temiz çıkana kadar pişirin. Yaklaşık 40-45 dk. Kek soğuduktan sonra kekin kenarlarını ince bir şekilde kesin. Üzerine önceden hazırlamış olduğumuz krem şantiyi sürün. Kekin kesmiş olduğumuz kenarlarını krem şantinin üzerine elinizle ufalayın. Dilimleyerek servis yapın.

