



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİVİLİ KEK

<https://www.elele.com.tr>

115 g ufalanmış fındık
175 g tereyağı
175 g toz şeker
60 ml krema
30 ml limon suyu
2 yumurta
115 g un
Yarım çay kaşığı kabartma tozu
Üzeri için:
Kivi dilimleri
Pudra şekeri

20 santim çapında bir kalıbın içini yağlayın. Ufalanmış fındık, tereyağı, toz şeker, krema, limon suyu, yumurtalar, un ve kabartma tozunu kaseye alıp mikserle çırpın. Kalıba döküp üzerini kaşığın tersiyle düzleyin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Ilıdıktan sonra üzerine pudra şekeri serpin. Kivi dilimleri ile süsleyerek servis yapın.

