



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KROKANLI KEK

Malzeme

- 150 Gram Sana yağı
- 2 su bardağı un
- 1,5 su bardağı şeker
- 3 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Yarım su bardağı çekilmiş fındık
- Krokanı için:
- Yarım su bardağı şeker
- 100 gram fındık

Hazırlanışı

Fındıkları tepsiye koyup, Önceden 100 derece de ısıttığınız fırında 10 dakika tutunuz. Fındıklar fırındayken küçük bir tencerede şekeri eritip, ağda kıvamına getiriniz. Kızaran fındıkların üzerine erimiş şekeri dökerek soğutunuz. Daha sonra bir merdane yardımı ile krokanı parçalara ayırınız.

Krokanın yarısını havanda veya mikserle un haline getiriniz.

Derin bir kabin içerisine yumurtaları kırıp, tazelikliğini kontrol ediniz.

İçine oda sıcaklığında bekletip, yumuşattığınız Sana'yı ve şekeri ekleyip, krema kıvamına gelene kadar çırpınız.

Krema kıvamına gelince içine bir süzgeç yardımı ile eleyerek unu, kabartma tozunu ve vanilyayı ilave edip, karıştırınız.

Sıvı sana ile yağladığınız kek kalıbına içine önce fındıkları serpip, kek harcının yarısının dökünüz.

Kalan harcın içine un haline getirdiğiniz krokanları koyup, karıştırınız.

Kalıptaki harcın üzerine krokan fındıkları en son olarak da kalan kek harcını koyup, kaşığın sırtı ile hamurun üzerini düzeltiniz.

Keki, önceden 185 derece de ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirdikten sonra keki kalıbının içinde 5 dakika bekletip, servis tabağına ters çeviriniz.