Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

FINDIKKIRAN

2 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı ince çekilmiş fındık
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
3 çay bardağı un
Üzeri için:
10-12 adet bütün fındık

Kek harcını hazırlamadan önce küçük tartolet kalıpları parmak ucuyla tereyağıyla ya da margarinle yağlanır.
Çukur bir kabın içine yumurta ve şeker konur. Mikserle 3-4 dakika karıştırılır.
İçine süt ve sıvıyağ eklenir, kısa süre daha çırpılır.
Çekilmiş fındık, elenmiş un ve kabartma tozu katılır, kısa süre çırpılır.
Yağlanmış tartolet kalıpları bir tepsiye dizilir.
Kalıpların yarısına gelecek kadar kek harcı konur. Üzerlerine sivri kısmı yukarı gelecek şekilde fındık yerleştirilir.
Fındıkkıranlar önceden ısıtılmış 170 derece fırına verilir, yaklaşık yarım saat pişirilir.
Fırından çıktıktan 15-20 dakika sonra kalıplardan çıkarılır, servise sunulur.

Not: Bu kekin yapımında ince çekilmiş fıstık ya da badem de kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1394 | Adı: Fındıkkıran | İndirme tarihi: 19.04.2024 - 18:29