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

FINDIKLI KEK



2 Adet yumurta
1 Su bardağı şeker
1 Çay bardağı yoğurt
1 Çay bardağı süt
1 Çay bardağı sıvıyağ
2 Su bardağından biraz az un
100 gr. ince dövülmüş fındık
1 Paket vanilya
1 Paket kabartma tozu
Kalıbı yağlamak için margarin

Yumurta ve şeker krema kıvamına gelene kadar iyice çırpılır.
Üzerine süt, yoğurt ve yağ eklenerek biraz daha çırpılır.
Un, kabartma tozu ve vanilya eklenir, pürüzsüz bir karışım elde edilir.
Kek kalıbı bir fırça yardımıyla yumuşak margarinle yağlanır, fındık serpilerek, kalıba yapıştırılır.
Artan fındık kek harcına katılır, kaşıkla homojen şekilde karıştırılır.
Yağlanmış ve fındıklanmış kek kalıbına harç dökülür
Önceden biraz ısıtılmış 175 derece fırında 40 dakika pişirilir.
Fırından çıkarılan kek 10 – 15 dakika dinlendirilir, ters çevrilir, servise hazırlanır.

Not: Bu kek aynı şekilde ceviz, fıstık ya da bademle yapılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 336 | Adı: Fındıklı Kek | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 14:54