



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتاي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

كعك بالبندق Findıklı Kek



٢ عدد بيض
١ كوب ماء سكر
١ كوب شاي زبادي
١ كوب شاي حليب
١ كوب شاي زيت
٢ أقل من كوب ماء
١٠٠ غرام مضروب
١ علبة فانيليا
١ علبة غبار كباترمة
سمن لتزييت النمط

- # يجلد البيض والسكر جيدا حتى تصبح كوام كريم
 - # يضاف عليها حليب أزيادي وزيت ويجلد قليلا
 - # يضاف الطحين أ غبار كباترمة و فانيليا ا تحصل على خليط جيد
 - # يوزع زبادي الكعك مع خدمة الفرشة بسمن ناعمة ا يلصق في الوعاء مع نشر البندق
 - # يصب هرج في وعاء المزينة والمبندقة
 - # يطبخ في الفرن المسخنة من قبل ١٧٥ درجة حوالي ٤٠ دقائق
 - # يتبقى كعك المخرج من الفرن ١٠-١٥ دقائق ا يقلب عكسا ا يعد للخدمة
- ملاحظة: يمكن اعمال هذا الكعك بنفس الشكل مع الجوز ا فستق أو لوز