



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

## كعك بالبندق Findıklı Kek



٢ عدد بيض  
١ كوب ماء سكر  
١ كوب شاي زيادي  
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 أ تحصل على خليط جيد
  - # يزيث وعاء الكعك مع خدمة الفرشة بسمن ناعمة أ يلصق في الوعاء مع نشر البندق
  - # يوضع زيادة البندق في هرج الكعك أ يخلط بالملعقة شكل هموجان
  - # 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 أ يقلب عكسا أ يعد للخدمة
- ملاحظة: يمكن اعمال هذا الكعك بنفس الشكل مع الجوز أ فستق أ لوز