



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

Fındıqqıran

Fındıkkıran



2 ədəd yumurta
1 su stəkani pudra şəkəri
1 çay stəkani incə çəkilmş fındıq
1 çay stəkani süd
1 çay stəkani duru yağ
1 paket qabartma tozu
3 çay stəkani un
Üzəri üçün:
10-12 ədəd bütun fındıq

- # Keks xərcini hazırlamadan əvvəl kiçik tartolet qəlibləri barmaq ucuyla kərəyağıyla ya da marqarinlə yağlanıyar.
- # Çuxur bir qabın içinə yumurta və şəkər qoyular. Mikserlə 3-4 dəqiqə qarışdırırlar.
- # İçinə süd və duru yağ əlavə olunar, qısa müddət daha çırpırlar.
- # Çəkilmş fındıq, ələnilmş un və qabartma tozu qatırlar, qısa müddət çırpırlar.
- # Yağlanılmış tartolet qəlibləri bir nimçəyə düzülər.
- # Qəliblərin yarısına gələcək qədar keks xərci qoyular. Üzərlərinə iti qisimi yuxarı gələcək şəkildə fındıq yerləşdirilər.
- # Fındıqqıranlar əvvəldən isidilmş 170 dərəcə sobaya verilər, təxminən yarım saat bişirilər.
- # Sobadan çıxdıqdan 15-20 dəqiqə sonra qəliblərdən çıxarırlar, xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Bu keksin istehsalında incə çəkilmş fıstıq ya da badam da istifadə edilə bilər.