



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifi

## Fındıqlı Keks

Fındıqlı Kek



- 2 Ədəd yumurta
- 1 Stəkan şəkər
- 1 Armud sətakan qatıq
- 1 Armud stəkan süd
- 1 Armud stəka duru yağ
- 2 Stəkandan az un
- 100qr. İncə döyülmüş fındıq
- 1 Paket valelin
- 1 paket pakmaya (droj)
- Qəlibi yağlamaq üçün marqarin

- # Yumurta və şəkər krem şəklinə gələnə qədər yaxşıca çırpılır.
- # Üzərinə süd, qatıq və yağ əlavə edərək bir az daha çırpılır.
- # Un, pakmaya və valelin əlavə edilir, hamar bir qarışım əldə edilir.
- # Keks qəlibi bir şotka köməyi ilə yumuşaq marqarina yağlanır, fındıq səpilərək qəlibə yapışdırılır.
- # Artan fındıq keks məhluluna qatılır, qaşığıla homojen şəkildə qarışdırılır.
- # Yağlanmış və fındıqlanmış keks qəlibinə məhlul tökülür.
- # Əvvəldən bir az qızdırılmış 175 dərəcə ocaqda 40 dəqiqə bişirilir.
- # Ocaqdan çıxarılan keks 10-15 dəqiqə dincəldirilir, tərs çevrilir, xidmətə hazırlanır.

Not: Bu keks eyni şəkildə qoz, fıstıq ya da badamla yapıla bilər.