



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

## FINDIKKIRAN



2 adet yumurta  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 çay bardağı ince çekilmiş fındık  
1 çay bardağı süt  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1 paket kabartma tozu  
3 çay bardağı un  
Üzeri için:  
10-12 adet bütün fındık

- # Kek harcını hazırlamadan önce küçük tartolet kalıpları parmak ucuyla tereyağıyla ya da margarinle yağlanır.
- # Çukur bir kabin içine yumurta ve şeker konur. Mikserle 3-4 dakika karıştırılır.
- # İçine süt ve sıvıyağ eklenir, kısa süre daha çırpılır.
- # Çekilmiş fındık, elenmiş un ve kabartma tozu katılır, kısa süre çırpılır.
- # Yağlanmış tartolet kalıpları bir tepsiye dizilir.
- # Kalıpların yarısına gelecek kadar kek harcı konur. Üzerlerine sivri kısmı yukarı gelecek şekilde fındık yerleştirilir.
- # Findikkıranlar önceden ısıtılmış 170 derece fırına verilir, yaklaşık yarım saat pişirilir.
- # Fırından çıktıktan 15-20 dakika sonra kalıplardan çıkarılır, servise sunulur.

Not: Bu kekin yapımında ince çekilmiş fıstık ya da badem de kullanılabilir.