



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

FINDIKKIRAN



2 adet yumurta
1 su bardađı pudra Őekeri
1 ay bardağı ince çekilmiŐ fındık
1 ay bardađı süt
1 ay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
3 ay bardađı un
zeri için:
10-12 adet bütün fındık

- # Kek harcını hazırlamadan önce küçük tartolet kalıpları parmak ucuyla tereyağıyla ya da margarinle yağlanır.
- # Çukur bir kabın içine yumurta ve Őeker konur. Mikserle 3-4 dakika karıŐtırılır.
- # içine süt ve sıvıyağ eklenir, kısa süre daha çırpılır.
- # ekilmiŐ fındık, elenmiŐ 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 Őekilde fındık yerleŐtirilir.
- # Fındıkkıranlar önceden ısıtılmıŐ 170 derece fırına verilir, yaklaŐık yarım saat piŐirilir.
- # Fırından çıktıktan 15-20 dakika sonra kalıplardan çıkarılır, servise sunulur.

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