

FINDIKLI KEK

**Malzemeler:**

5 yumurta
250 gr pudra şekeri
250 gr tereyağı
(ya da margarin)
225gr un
1 su bardağı fındık unu
Kabartma tozu, vanilya

Yapılışı: 5 yumurtanın akı ve sarısı ayrılıp sarısına pudra şekeri konulup, mikserle çırpılır. Oda sıcaklığında beklemiş katı yağ ilave edilip çırpılmaya devam edilir. Üzerine fındık unu konulup, iyice karıştırılır. Kalan yumurta akları bir fiske tuz konularak mikserle köpürtülüp, hazırlanan karışıma ilave edilir. İki karışım tahta bir kaşıkla homojen hale getirilip, üzerine elenmiş ve kabartma tozu ile vanilya eklenmiş un konulup, hamur haline getirilir. 170 dereceye ayarlanmış soğuk fırına konulup, diğer kekler kadar kızarmaması şartıyla pişirilir.

NOT: Fındık unu bulamayanlar, kırılmış fındıkları dış kabukları çıkacak kadar az olmak kaydıyla kavurup, ince olacak şekilde robottan geçirerek elde edebilirler. Denenmeye değer. Afiyet olsun.

FINDIKLI KURABIYE



Malzemeler: 550gr şeker - 6 yumurta akı - 350gr

fındık unu - ¼ limon suyu

Yapılışı: Şeker, yumurta akı ve fındık unu tencereye konulup, çok çok kısık ateşte (mum ışığı ayarında) 15 dak. pişirilir. Limon suyu ilave edilerek karıştırılıp soğutulur.

Sıkma poşeti ile yağlanmış tepsiye top top sıkılıp, 170 derecelik fırında 25-30 dak. pişirilir.

Afiyet olsun.



Petrol Ofisi



TURNAGAZ

BÜRÜN ÖNAL

PETROL OFİSİ BAYİİ

TEL: 0 454 611 40 85 - FAX: 611 28 07

SAHİL CAD. / ESPIYE

