



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FINDIK EZMESİ

200 gram çiğ veya fırında kavrulmuş fındık içi
5 yemek kaşığı kadar toz şeker
200 ml ayçiçek yağı
1 çay kaşığı kadar vanilin

Fındıkları kavuracaksanız, kabuklarını ayıkladığınız fındıkları fırın tepsisine yayıp 180 derecede 8 dakika kadar tutabilirsiniz. Fındık ezmesini hazırlamaya başlamak için taze veya kavrulmuş halde tercih ettiğiniz fındıkları, oda sıcaklığındayken mutfak robotunda dilediğiniz büyüklüğe gelene dek çekmeniz gerekmektedir. Ara ara mutfak robotu veya rondonuzda ezmenizi kontrol ederek fındık parçalarının istediğiniz büyüklükte olmasını sağlayabilirsiniz. Bunun ardından fındıkların içine şeker ekleyerek tatlandırma aşamasına geçebilirsiniz. Şekerle beraber ezmeyi tekrar robottan geçirmelisiniz. Karışım homojen hale geldiğinde 1 su bardağı kadar ayçiçek yağını yavaşça ezmeye karıştırmanız gerekiyor. Yağı ekledikten sonra robotu biraz daha çalıştırdıktan sonra lezzetini kontrol etmenizi öneririz. Vanilya aromasını seviyorsanız, dilerseniz fındık ezmesinin içine 1 çay kaşığı kadar vanilin ekleyebilirsiniz.

