



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIK KREMALı HALKALAR

75 Gr Sana Hamurışı
1 Su Bardağı Krema için toz şeker
1 Tatlı Kaşığı toz şeker
4 Yemek Kaşığı krema için un
3 Su Bardağı süt
Biraz Pudra şeker
1 Su Bardağı toz fındık
3 Adet yumurta
1 Paket vanilya
1,5 Su Bardağı un
1,5 Su Bardağı su
1 Tutam tuz

Margarin, şeker, tuz ve suyu tencereye alın ve orta ateşte kaynamaya bırakın. Kaynayınca unu ekleyip iyice karıştırın ve 3-4 dakika pişirin. Ocaktan alarak soğumaya bırakın. Yumurtaları teker teker kırarak mikserle iyice karıştırın. Hamuru düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun ve yağlı kağıt serili tepsiye simit şeklinde sıkın. 170 dereceye ayarlanmış fırında kızarıncaya kadar pişirin ve fırının içinde soğumaya bırakın. Krema için, süt, şeker, un ve vanilyayı karıştırın. Orta ateşte tahta kaşıkla karıştırarak muhallebi kıvamında pişirin. Ocaktan alıp içine toz fındık ekleyin. Yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Halkaları enlemesine ortadan ikiye kesin ve arasına krema sıkın. üzerine pudra şeker serpişitirin. Gül yaprakları ile süsleyerek servis yapın.