



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIK TURTASI

1 ay kaşığı rafine yağ
4 yumurtanın akı
250 gr (1 su bardağı) toz şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu
2 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
125 gr (3/4 su bardağı) ekilmiş fındık
310 gr (1 1/4 su bardağı) krem şanti
60 gr fındık (kabukları soyulup bütün olarak bırakılmış)

nce fırınınızı orta sıcaklığa (170 °C) getirip ısıtınız.

20'şer cm'lik derince 2 kek tepsisini yağlı kağıtla dşeyiniz. Bir fırçayla rafine yağı sürüp bir kenara bırakınız. Orta boy bir kasede yumurta aklarını yumurta teli yada elektrikli ırpıcı ile kar haline getiriniz. 4 tatlı kaşığı şeker, limon suyu ve limon rendesini ekleyip 1 dakika daha çırpınız.

Madeni bir kaşıkla kalan şekeri ve çekilmiş fındığı yavaş yavaş katınız. Karışımı bir sıkma torbasına doldurunuz. Artan karışımı kaşıkla 2 tepsiye boşaltıp bir bıçakla yayınız. Sıkma torbasındaki karışımı uzunlamasına tepsilerdeki karışıma sıkınız.

Fırında 25-30 dakika, merengler sertleşene kadar pişirip, fırından alarak soğuması için tepsilerden çıkarınız.

Merenglerden birinin üstüne krem şantiyi sürüp ötekileri üstüne kapayınız. Kalan krem şantiyi de üstüne sürüp bütün fındıklarla süsleyerek servis ediniz.