



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIK VE BADEMLİ TATLI

Malzemeler

100 gr findık

100 gr badem

225 gr toz şeker

5 çorba kaşığı un (50 gr)

6 yemek kaşığı gül suyu

5 adet yumurta

Yağlı kağıt

Tuz

Şurup için

2,5 su bardağı su

1,5 su bardağı toz şeker (375 gr)

1 çorba kaşığı limon suyu

Yapılışı

Findık ve bademleri, robotta, incecik kıyın.

Yumurtaların sarılarını aklarından ayırın. Yumurta aklarını, 1 tutam tuzla el mikseri ile çırpılarak, kar haline getirin.

Yumurta sarılarını da, toz şekerle, rengi beyazlaşana kadar çirpin.

Çirpilmiş yumurta sarı suyu, kıyılmış findık ve bademle karıştırın.

Kar haline gelmiş yumurta aklarını da, hazırladığınız karışıma, çırpmadan, yavaş yavaş yedirin.

Fırın kabınıza yağlı kağıt sererek, hamurunuzu bu kaba yayın ve önceden 175 dereceye ısıttığınız fırında, 30-35

dk kadar pişirin.

Şurup için; su, şeker ve limon suyunu 10 dk kadar kaynatın ve soğumaya bırakın.

Fırından aldığınız findıklı ve bademli sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti dökün. Tatlınızı, şerbeti çekip, ılıdıktan

sonra servis yapın.