



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FINDIK YUMAĞI

- 1 paket margarin
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Alabildiği kadar un
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta beyazı
- 1 su bardağı fındık

Yumuşak margarin ve pudra şekeri iyice birbirine yedirilir. Yumurta sarısı, vanilya, kabartma tozu ve bütünleşene kadar un ilave ederek yoğrulur. Hamurdan küçük ceviz kadar parçalar alınır. Önce çırpılmış yumurta beyazına batırılır, sonra çekilmiş fındığa bulanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Çok ısıtılmış 190 derece fırında, açık pembe alacak kadar pişirilir.