



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI BADEMLİ FONDAN

100 gr soyulmuş badem içi
100 gr fındık içi
400 gr pudraşekeri
4 adet yumurtanın akı
3 tepeleme yemek kaşığı kakao
2 yemek kaşığı kakao

Yapılışı: Badem ve fındığı robotta iyice çekip derin bir kaba aktarın. Üzerine pudraşekeri ve kakaoyu ekleyin. Bir taraftan malzemeleri kaşıkla karıştırırken bir taraftan da oda sıcaklığında bekleyen yumurta aklarını ilave edin. Kaşıkla ezerek karıştırmaya devam edin. Kakaoya da rendelenmiş çikolatayı bir başka tabağa koyun. Hazırladığınız karışımı yoğurup hamurdan ceviz büyüklüğünde toplar hazırlayın. Topları kakaoya ya da rendelenmiş çikolataya iyice bulayın. Hazırladığınız fondanları servis tabağına sıralayıp buzdolabına koyun ve en az 4-5 saat bekletin. İsterseniz toplara kürdan batırarak servise sunun.