



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI FISTIKLI TOPLAR

250 Gr Sana Klasik

5 Su Bardağı un

1 Adet yumurta (sarısı içine) (beyazı üstüne)

1 Çay Bardağı sıvı yağ

1 Paket vanilya

1 Çay Bardağı ince kıyılmış fındık-antep fıstığı

1,5 Su Bardağı pudra şekeri

1 Paket kabartma tozu

Bir tavaya 2 yemek kaşığı margarin koyulur fındık-antep fıstığı blender da iyice kıyılır fındık ve antep fıstığı kırıkları ilave edilip kavrulur 5 çorba kaşığı un ekleyip 3-4 dk daha kavrulur derin bir kap içinde kalan margarin, pudra şekeri, yumurtanın sarısı ve sıvı yağ koyulup karıştırılır. Soğuyan unlu karışım ilave edilip geriye kalan un, kabartma tozu ve vanilya eklenip kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur ceviz büyüklüğünde toplar haline getirilir bu toplar önce yumurta akına sonra fındık-antep fıstığına batırılır ve daha sonra önceden ısıtılmış 180derece fırında 25 dk pişirilir.