



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI KAKAOLU PAPATYA

- 1 su bardağı pudraşekeri
- 1 su bardağı un
- 250 gr margarin
- 500 gr mısır nişastası
- 1 paket vanilya kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı kakao
- 1 çay fincanı çekilmiş fındık içi

Margarini eritmeden çukur bir kaba alın, yumurta ve pudra şekeri ile karıştırın, mısır nişastası, un, vanilya, kabartma tozunu, ince çekilmiş fındık içini karıştırıp yoğurun, hamurdan bir miktar ayırıp kakao ilave ederek yoğurun, hamurdan bezeler koparıp silindir şeklinde yuvarlayın, bıçakla 1'er genişliğine hamur parçaları kesin, kestiğiniz hamur parçalarını elinizde yuvarlayarak minik toplar hazırlayın, altı tane yuvarlak hamurun ortasına bir kakaolu hamur yerleştirerek çiçek şekli verin, kurabiyeleri yağlanmış tepsiye dizip önceden ısıtılmış 170 derecede 20 dakika pişirin.

