



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI TARTÖLET

50 gr acı çikolata
125 gr margarin
125 gr řeker
2 adet yumurta
1 tutam tuz
1 avuç baklagil
25 ml süt
20ml kremřanti
10 gr toz řeker
150 gr fındık

Hamurumuz için yumurta sarısı, 1 yemek kaşığı kadar su, un, şeker, tereyağı ve bir tutam kadar turumuzu farklı bir kap içerisinde hazırlıyoruz. Mikser yardımı ile tam olarak hamur elde edene kadar yoğuruyoruz. Sonrasında hamurumuzu folyo yardımı ile sarıp buzdolabına koyup, bir saat kadar bekletiyoruz. Harcımız için ayırdığımız malzemeleri de ısıtıp karışımı soğumaya bırakıyoruz. Akabinde içerisine yoğurt ekleyerek karıştırıyoruz ve fındığımızı ikolatamızı içerisine ekliyoruz. Ardından i harcımızı ve hamurlarımızı hazırladıktan sonra, ip uzunluğunda şekil veriyor, iř harcını ekliyoruz. Tüm işlemler bittiğinde ise, 180 derecelik bir fırında 15-16 dakika kadar pişiriyoruz.