



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI PASTA

Emine Beder

3 YUMURTA
1 SU BARDAĞI SIVI YAĞ
1 SU BARDAĞI SÜT
2 SU BARDAĞI ŞEKER
3 SU BARDAĞI UN
1,5 PAKET KABARTMA TOZU
1,5 SU BARDAĞI DÖVÜLMÜŞ FINDIK
1,5 ÇAY BARDAĞI ŞEKERLİ SÜT (ÜZERİ İÇİN)

Yumurtaları şekerle köpürene kadar çırpın. Sıvı yağı ve sütü ekleyip çırpmaya devam edin. Elenmiş unu ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Yağlanmış ve un serpilmiş kalıba hamurun üçte birini boşaltın. Kalan hamura fındıkları ekleyip karıştırın ve kalıbın üzerine boşaltın. 170 derece ısıllı fırında pişirin. Kürdan kontrolüyle fırından alın. Üzerine şekerli sütü, fırça ile sürün. Üzerine fındık serpip servis yapın.

