



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU FINDIKLI

500 gram un
250 gram tereyağı
250 gram pudra şekeri
50 gram çekilmiş fındık
2 yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çorba kaşığı kakao

Un, kabartma tozu ile elenir. Ortası havuz gibi açılır. Yağ elle yumuşatılır, pudra şekeri ilâve edilir. Krem hâline getirilir. Yumurtalar kırılır. Fındık konur, hepsi unla beraber karıştırılarak hamur haline getirilir. Hamur yarım santim kalınlığında açılır, şekil verilerek kesilir. Ortasına parmakla bastırılır, fındık büyüklüğünde kakaolu hamur konur. Tepsiye arayla sıralanır, üzerine yumurta sürülür. İri çekilmiş fındık serpilir. Orta hararete pişirilir. Hazırlanan hamurdan elma kadar bir hamur ayrılarak, bir kaşık kakao ile karıştırılır, yoğurulur. Garnitür bu hamur ile yapılır.