



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI KALPLER

Malzemesi:

200 gr. un

100 gr. şeker

1 bıçak ucuyla tarçın

dövülmüş karanfil

100 gr. margarin

40 gr. çekilmiş fındık

Ayrıca:

1 çay kaşığı su

1 yumurta sarısı

2 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi

Hazırlanışı:

Bir kaptan un, şeker ve baharatları karıştırın. Margarinı doğrayıp katın. Sonra fındığı serpip hepsini birlikte iyice yoğurun. 20 dakika buzdolabında bekletin. Sonra hamuru yarım santim kalınlığında açın. Kalp biçiminde kalıplar çıkartın. Su ile çırpılmış yumurta sarısını üzerlerine sürün ve limon kabuğu rendesini serpin. Yağlanmış tepsiye dizin ve kızdırılmış fırında yaklaşık 12 dakika pişirin.