



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIK BUKLESİ

Bisküvi için:

75 gr şurup

50 gr tereyağı

50 gr şeker

65 gr un

40 gr fındık, kıyılmış

İçi:

125 gr krem şanti

1/2 çay kaşığı neskafe

25 gr şeker, elenmiş

Yağlanmış tepsiye yağlı kağıt döşeyin. 4 tanta kaşığın sapını zeytinyağına batırın. Şurup, tereyağı ve şekeri bir kap içinde hafif ateşe koyarak şeker ve tereyağı eriyene dek bekleyin. Ateşten indirip, un ve fındıkları ekleyin. Birbirinden 8'er cm. uzakta olmak koşulu ile bu karışımdan kaşıkla alarak tepsiye dizin. Orta ısıdaki fırında 6 dakika pişirin. Birkaç dakika tepside beklettikten sonra, palet bıçağı ile tepside alıp, zeytinyağına batırdığınız tahta kaşıkların saplarına dolayarak rulo biçimi verin. Biçimini tutması için biraz bekleyip, diğerlerine de eş biçimi verin. Bisküvileri bölüm bölüm pişirirseniz, siz bir bölümünü kavrırken, diğerleri pişer. Kavrmanıza fırsat kalmadan sertleşenleri, birkaç dakika yine fırına sokarak yumuşatabilirsiniz. Servisini yapmadan hemen önce, kremayı kahve ve şeker ile çırpıp, krema torbasına koyarak, buklelerin içine sıkın.