



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIK EZMELİ BEZE

4 adet yumurtanın beyazı

1.5 su bardağı tozşeker

1 tatlı kaşığı limon suyu

HARCI İÇİN:

150 gram kakaolu fındık ezmesi

1 çay bardağı fındık (kavrulmuş, ince doğranmış)

Yumurta aklarını kar gibi olup, koyulaşana kadar mikserle çırpın. Şeker ve limon suyunu her eklediğinizde şeker eriyinceye kadar çırparak yavaş yavaş katın. Hazırladığınız beze karışımını suya batırılmış çorba kaşığıyla ıslatılmış yağlı kağıtla kaplanmış fırın tepsisine, şekil vererek 3'er santim aralıklarla 2x5 santim ebatlarında olacak şekilde yerleştirin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 5 dakika pişirin. Fırının sıcaklığını 120 dereceye düşürüp 35 dakika daha pişirin. Soğumaya bırakın. Kakaolu fındık ezmesi ve fındıkları karıştırın. İki bezenin arasına harçtan sürerek sandviçler hazırlayın.
