



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIK EZMESİ

<https://www.dogrusicarrefoursa.com>

1 su bardağı kavurulmuş fındık içi
1 yemek kaşığı sıvıyağ
1 yemek kaşığı pudra şekeri
1 paket vanilya

Fındıkları mutfak robotundan geçirin. Diğer malzemeleri de ekleyip mutfak robotunu tekrar çalıştırın. Kıvamını daha koyu yapmak için fındık eklemeye devam edebilirsiniz. İstedığınız kıvama geldiğinde fındık ezmesini cam kavanoza ya da bir kaseye doldurun.

Not: Ev yapımı fındık kreması ile içi fındık dolgulı kurabiye, fındık kremalı pasta, fındık kremalı ekmek üstü hazırlayabilirsiniz.