



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## FINDIK EZMESİ

3 su bardağı şeker  
2 çorba kaşığı hindistancevizi rendesi  
2 su bardağı fındık  
1 çay kaşığı limon suyu

Şekeri aliminyum olmayan bir tencereye koyunuz. Üzerine 2 su bardağı su ilave ederek orta hararetli ısı üzerinde şeker eriyinceye kadar karıştırınız. Şurup kaynayınca ısısını azaltıp koyulaşmasını sağlayınız. Fındıkların üzerini örtünceye kadar su koyup 10 dakika kaynatınız. Şurup koyulaşınca kıvamını anlamak için 1 çorba kaşığı kıvamlı şuruptan alıp içinde su bulunan bardağın içine akıtınız. Lokum kıvamına gelmişse olmuştur. Limon suyu katıp ısıdan alınız. Üzerine 1/2 çorba kaşığı su serpiniz. Ilınınca tahta kaşıkla hızlı karıştırarak beyazlatınız. Ezilmiş fındık ilave edip, yoğurunuz. Yarım ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayınız, hindistancevizine bulayınız.

Not: Değişik şekiller verilebilir. Rulo yapıp dilimlenebilir, veya merdane ile 2 cm. kalınlığında açılır. Enine ve boyuna kesilerek kare veya baklava şekline getirilir.

[ML® Fıstık Ezmesi için tıklayın](#)

---