



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIK UNLU KARAKIZ TATLISI

Birgöl Erdođan

1 su bardağı ince öğütölmüş fındık
½ çay bardağı sıvı yağ
150 gr margarin
½ çay bardağı pudra şekeri
80 gr eritilmiş bitter çikolata
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı elma sirkesi
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
1 su bardağı toz şeker
1,5 su bardađı su
20 adet kadar tüm fındık

Toz şeker ve su ocağa kaynaması için bırakılır. 10 dk kaynadıktan sonra ocaktan alınır. Soğuması için beklemeye bırakılır. Önce margarin eritilmeden fındık tozuna yedirilir. Sonra tüm malzemeler birleştireilir. Biraz sıkıca bir hamur yapılır. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar yuvarlanır. Üzerlerine parmak basılır. Bu şekilde yağlı kağıt serili tepsiye dizilir. 180 derecede hamurlar hafif çatlayana kadar pişirilir. Hafif ılık olana kadar bekletilir. Üzerlerindeki çukurlara birer fındık konur. Bu arada soğumuş olan şerbet fındıklı topların üzerine dökölür. Fındıklı topların çatlakları biraz büyümeye başlayınca hemen tatlılar şekli bozulmadan başka kaba alınır.

