



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI BADEM (GİRESUN)

Giresun İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Malzemeler:

1 kg. fındık unu

1250 gr. şeker

20 yumurta akı.

Hazırlanışı:

Fındık unu, şeker ve yumurta akları karıştırılır. Kısık ateşte 15 dakika sürekli karıştırarak haşlanır. Soğumaya bırakılır. Şanti torbasıyla bir tepsiye yuvarlak yuvarlak sıkılarak dizilir. Tepsi fırına konularak 25 dakika normal ısıda pişirilir. Soğuduktan sonra servis yapılır.

Not: Fındıklı diye anılan bu pasta yörede enerji ve güç kaynağı olarak bilinir. Tüketimi çok fazladır. Bu pasta başka illerde acı badem olarak tanınır. İlimizde tamamen fındıktan yapıldığı için fındıklı denmektedir.



Fotoğraf "konik" tarafından gönderildi. 20.07.2020