



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI DİLİMLER

Aldığınca un
1 paket vanilya
Yarım paket kabartma tozu
50 gr margarin
1 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
100 gr tereyağı
2 çorba kaşığı fındık ezmesi
2 çorba kaşığı labne peyniri

Tüm malzemeler karıştırılıp yumuşak kıvamlı bir hamur yoğrulur. Elde edilen hamur merdane ile yarım santim kalınlığında açılıp bıçakla iki parmak genişliğinde 10 santim uzunluğunda dilimler kesilir. Yağlı kağıt serili tepsiye sıralanan dilimler üzerine çatalla delikçikler açılır. 175 dereceye önceden ısıtılmış fırında üstleri pembeleşene kadar pişirilir. Krema için çikolata benmari usulü eritilip üzerine labne peyniri ve fındık ezmesi eklenip karıştırılır. Fırından çıkıp ılınmış dilimlerin arasına sürülüp üzerleri bir diğer dilim ile kapatılır.