



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI GALETA

125 gr fındık
140 gr un
Bir tutam tuz
50 gr pudra şekeri
75 gr tereyağı
Üstü:
75 gr pudra şekeri
İçi için:
300 gr krem şanti
1 yemek kaşığı pudra şekeri
4-5 adet taze şeftali

Fındıkları bir tepsiye yayın. Fırına koyup arada sallayarak kavurun. İç kabuklarının temizlenmesi için avucunuzun içinde ovuşturun. 25 gr'ını irice kıyıp kalanını makineden geçirin.

Un ve tuzu eleyip, bir kabın içinde çekilmiş fındıklar ve şeker ile karıştırın. Ekmek kırıntıları görünümünü alana dek, tereyağını bu karışımla ovuşturun. Hafifçe yoğurup, 30 dakika ya da hamur sıkılaşıp dek bekletin.

Hamurdan kalın bir rulo yapıp dörde kesin ve her parçayı 4 mm. inceliğinde dört daire biçiminde açın.

Bu daireleri yağlanmış fırın tepsisine yerleştirerek önceden ısıtılmış orta ısıdaki fırında 15-20 dakika rengi koyulaşıp dek pişirin. Fırından alıp, soğumaya bırakın. Şekeri bir kaba koyarak hafif ateş üzerinde eriyene dek karıştırın. Ateşi artırıp, karıştırmadan, tatlı bir karamel rengi alana dek kaynatın. Karamelden, fırından çıkardığınız dairelerden birinin üzerine, koyup, düzgün bir biçimde yayın. Yayma işlemini yaparken, ucu yağlanmış bir bıçak kullanmanız önerilir. Karamel donmadan önce, iri kıyılmış fındıkları, dairenin çevresine serpiştirin.

Servis yapılmadan az önce, içi hazırlamaya girişin. Krem şantiyi çırpıp şeker ile karıştırın. Şeftalilerin kabuklarını soyup, dilimleyin. Birkaç dilimini karamel yayılmış dairenin üzerine dizin. Kalan karameli ısıtıp, şeftalilerin üzerine akıttıktan sonra yukarı doğru çekerek karamelleri sündürün. Krem şantiyi diğer dairelerin üzerine sürün. Dilimlenmiş şeftalileri de krem şantinin üzerine dizdikten sonra, daireleri üst üste yerleştirin. Üstünü süslediğiniz daire doğal olarak en üste konulacaktır.

Taze ağaç çilekleri de kullandığınızda çok lezzetli olacaktır