



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI GEVREK TATLI

<https://www.elele.com.tr>

125 g tereyağı
Yarım çay bardağı süt
10 g instant maya
250 ml yoğurt
1 çay kaşığı tuz
3 yumurta
1 kg un
İç harcı için:
150 g kavrulmuş fındık
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
Yarım su bardağı sütlü damla çikolata
Yarım su bardağı beyaz damla çikolata
Üzeri için:
Pudra şekeri
Tarçın

İç harcını hazırlamak için fındıkları mutfak robotunda çekerek un haline getirin. Pudra şekeri, vanilya ve damla çikolataları ekleyip karıştırın. Tereyağını eritin. Sütü ılındırıp tuz ve mayayı ilave ederek karıştırın. Maya eriyince tereyağı, yoğurt ve yumurtaları ekleyip çırpın. Unu ekleyip sert bir hamur elde edinceye kadar yoğurup üzerini streç filme kapatarak 30 dakika bekletin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisini hazırlayın. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, avuç içi büyüklüğünde açarak hazırladığınız iç harçtan yerleştirip kapatın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika pişirip ızgara tel üzerine alarak soğumaya bırakın. Üzerine tarçın ve pudra şekeri serpip servis yapın.

