



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI GÜLLER

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

Hamur:

1 yumurta

1 ay bardađı toz Őeker

200 g yumuŐak margarin

1 poŐet Dr. Oetker Őekerli Vanilin

3 su bardađı un

1 poŐet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Findıklı karıŐım:

4 yumurta akı

3,5 su bardağı ince gütölmüŐ fındık

Üzeri için:

Reçel

Yumurta ve toz Őekeri 2-3 dakika çırpın. Margarin ekleyin ve 1 dakika daha çırpın. Őekerli vanilini ilave edin. Un ve hamur kabartma tozunu eleyerek ekleyin ve yoğurun. Hamuru 20 dakika dinlendirin.

Fırın tepsisine piŐirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden aın.

Alt-üst piŐirme: 180  C

Turbo piŐirme: 170  C

Süre sonunda hamuru 2-3 mm kalınlığında aın. 8 cm çapında yuvarlaklar kesip fırın tepsisine sıralayın.

Yumurta aklarını kar haline gelinceye kadar çırpın. gütölmüŐ fındıkları ekleyip tahta kaŐıkla iyice karıŐtırın.

Yıldız uçlu krema torbasına doldurup hamurların üzerine halka Őeklinde sıkın ve piŐirin.

PiŐirme süresi: YaklaŐık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp soğutun ve ortalarına reel doldurun.

