



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI GÜLLER

1 yumurta, 1 çay bardağı toz şekeri 3 dk. çırpın. 200 g margarin 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin ekleyip 1 dk. daha çırpın. 3 su bardağı elenmiş un, 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu ekleyip yoğurun. Hamuru 20 dk. dinlendirip unlanmış tezgahta 3 mm kalınlığında açın. 8 cm çapında yuvarlaklar kesip fırın tepsisine dizin. 4 yumurta akını kar haline gelinceye kadar çırpın. 4 su bardağı ince dövülmüş fındık ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Yıldız uçlu krema torbasına doldurup hamurların üzerine halka şeklinde sıkın. 190 °C'ye ısıtılmış fırında 15-20 dk. pişirin. Soğutup ortalarına reçel doldurun.

© lezzetler.com tarif no:26814 • adı:Fındıklı Güller • gönderen:Çay ve Sempati • indirme tarihi:08.04.2025 - 01:49