



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI KARELER

120 Gr Sana Hamurışı
120 gr şeker
1 Tutam tuz
0,5 Paket kabartma tozu
5 Adet Hamuru için:yumurta sarısı
210 gr şeker
150 gr iyice çekilmiş fındık
250 gr un
5 Adet üzeri için:yumurta akı

Hamur malzemelerini un ve kabartma tozu hariç hepsi ilave edilip yoğurulur en son un ve kabartma tozu ilave edilir. Büyük fırın tepsisinin içini tereyağla iyice yağladıktan sonra yaptığımız hamuru elimizle düzgünce yayıyoruz. Hafif ele yapışan bir hamur oluyor sakın un ilave etmeyin. Sonra üzeri için yumurta aklarını iyicene çırpıp kar gibi olmaya başlayınca şekerini ilave edip şekerler içinde eriyip katı bir hale gelene kadar çırpmaya devam ediyoruz.en son iyice çekmiş olduğumuz fındığı da ilave edip tahta bir kaşık veya spatulayla iyice yediriyoruz ve hamurun üzerine döküp eşit şekilde yayıyoruz ve önceden ısıtılmış orta hararetili fırında hafif pembe oluncaya kadar pişiriyoruz.piştikten sonra fırından hemen çıkartıyoruz yoksa hamur sertleşiyor ve küçük kareler halinde dilimliyoruz.