



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI KESME TATLI

12 adet kare milföy hamuru

İç için:

1,5 su bardağı fındık

1 adet yumurta akı

1 ay bardağı Őeker

Őerbet için:

3 su bardağı Őeker

2,5 su bardağı su

Yarım limon

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Önce Őerbet kaynatılır ve soğumaya bırakılır. 2 adet milföy hamuru üst üste bindirilir, biraz genişletilir. Kenarına yumurta akı, Őeker ve fındıktan oluşan iç konur ve rulo yapılır. Baş parmak kalınlığında bıçakla kesilir. Kesik kısımları üstte kalacak Őekilde yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Kalan malzeme de aynı Őekilde hazırlanır. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkınca soğuk Őerbet gezdirilir.
