



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI PİZZA

9 yumurta sarısı
400 g şeker
450 g margarin
600 g börek unu
24 g kabartma tozu
14 g tuz
200 g margarin
200 g akçaağaç şurubu
Bir tutam tuz
200 g şeker
30 g margarin
330 g krema

Yumurta sarılarını ve şekerini, sert bir kıvama gelinceye kadar birlikte çırpın.

Margarini, pomat benzeri bir kıvama gelinceye kadar çırpın ve yumurta sarısı ve şeker karışımı ile karıştırın.

Unu ve kabartma tozunu karıştırın, elekten geçirin ve hamur haline getirin.

Dinlenmesine ve soğumasına izin verin.

Karışım, 0.5cm kalınlığına sahip oluncaya kadar açın. 14 cm çapında daireler haline getirin. Hamuru, yağlanmış bir fırın tepsisine yerleştirin, 180 °C'de 15 dakika veya kızıl kahverengi olana kadar pişirin.

Krema için, margarini ve tuzu pomat benzeri bir kıvama gelinceye kadar çırpın ve kademeli olarak akçaağaç şurubu ile karıştırın.

Karamel için, açık kahverengi kuru bir karamel hazırlamak için şeker kullanın; ardından margarin ve krema içinde karıştırın. Parçacıklar ayrıştığında, kabaca parçalanmış fındıkları karıştırın.

Bir katman akçaağaç şurubunu bisküvi üzerine ekleyin ve karamelize fındıklarla tamamen kaplayın. Kenarlara pudra şekerini dökün.

