



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIKLI PÖTİFÜR

3 adet yumurta  
6 yemek kaşığı toz şeker  
yarım su bardağı un  
3 yemek kaşığı kıyılmış fındık  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 yemek kaşığı yağ  
3 yemek kaşığı ılık su  
1 adet portakal kabuğu rendesi

Bir kabın içine 2 su bardağı su koyup kaynatın. Cam bir kaba yumurta ve şekeri koyup içi su dolu olan bu tencerenin üzerine oturtun. Şekerli yumurtayı mikser yardımıyla çırpın. Unu da ilave edip hafifçe karıştırdıktan sonra kabı tencerenin üzerinden alın. Fındıkların bir kısmını ayırıp geri kalanını ekleyin. Hazırladığınız bu karışımı küçük kek kalıplarına dökün. Önceden ısıtılmış fırında 10 dk. kadar pişirin. Bir kapta eritilmiş yağı, pudra şekerini, ılık suyu, rendelenmiş portakal kabuğunu karıştırın. Pötifurlar piştikten sonra bu karışımla üstlerini kaplayıp, fındık içi serpin.

