



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI ŞÖBİYET

Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
2,5 su bardağı un
1 kase nişasta
1 paket margarin
İçi için;
1 kase fındık
Şurubu için;
2,5 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Süt, sıvıyağ, yumurta ve un kulak memesi kıvamında olacak şekilde yoğrulur. Hamur 20 eşit parçaya bölünür, her parça çay tabağı kadar açılır. Aralarına nişasta koyarak üst üste yerleştirilir, merdane yardımıyla olabildiğince büyük açılır. Üzerine fındık serpilir, kibrit kutusu büyüklüğünde kare kare kesilir. Kareler uçtan uca üçgen şeklinde kapatılır, yağlanmış tepsiye birbirlerinin üzerine binecek şekilde yerleştirilir. Üzerine eritilmiş margarin gezdirilir. 190 derece önceden ısıtılmış fırında pembe renkte pişirilir. Sıcak tatlıya sıcak şerbet gezdirilir, şerbetini çekince yiyin.