



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIKLI TATLI

<https://www.elele.com.tr>

Hamuru için:

6 su bardağı un

1 su bardağı ayçiçek yağı

1 su bardağı eritilmiş tereyağı

3 yemek kaşığı yoğurt

1 yumurta

1 çay kaşığı kabartma tozu

1 paket vanilya

1 su bardağı ufalanmış fındık

Şerbeti için:

3 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

1 yemek kaşığı limon suyu

Şerbet için su ve şekeri tencereye alıp kaynatın. Koyulaşmaya başlayınca limon suyunu ekleyin ve bir taşım daha kaynatıp tencereyi ocaktan alın. Unu büyük bir hamur yoğurma kabına eleyip ortasını çukur şeklinde açın. Tereyağı, ayçiçek yağı, yoğurt, yumurta, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp 30 dakika dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve elinizle bastırarak çay tabağı büyüklüğünde açın. Ortasına fındık parçalarını ekleyin ve hamurun iki ucunu üst üste gelecek şekilde kapatın. Yağlanmış fırın tepsisine dizip önceden ısıtılmış 170 derece fırında iyice kızarana kadar pişirin. Tepsiyi fırından alıp üzerine ılık şerbeti gezdirin. Hamurlar şerbeti çektikten sonra servis yapın.

