



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI ŞERBETLİ TATLI

150 gr. tereyağı
1 çay bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı irmik
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
2 yumurta sarısı
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un ölçüsü
İç harcı için:
1,5 su bardağı. fındık
2 yumurta akı
1 çorba kaşığı kakao
Şerbeti için:
4 su bardağı su
4 su bardağı toz şeker
Yarım limon

Tereyağı, sıvıyağ, yumurta sarıları, yoğurt, irmik, kabartma tozu ve vanilyayı koyup çırpma teli ile karıştırın. 12 çorba kaşığı tepeleme unu koyup yoğurun. Hamuru rulo olarak yuvarlıyın. Ardından merdane ile oval bir şekilde açın. İç harcı için, pirinç fındık, yumurta akları ve kakaoyu karıştırma kabına koyup karıştırın. Hamurun üzerine serin. Rulo olarak sarın ve bir parmak kalınlığında dilimleyin. Yağlanmış fırın tepsisine dizin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Şerbeti için, su, şeker ve limonu tencerede kaynatıp ılınmaya bırakın. Tatlıyı fırından çıkardıktan sonra ılık şerbetini dökün. Şerbetini çektikten sonra servis edin.