



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI TATLI

1 Paket margarin
1 yumurta
Yeteri kadar tuz
Karbonat
Bir miktar fındık,
Bir fincan yoğurt

Yağ eritilir. İçine yoğurt, yumurta, tuz, karbonat ve aldığı kadar un koyulur. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. Hamur kalınca açılır. Bardakla parçalar kesilir. Ortasına fındık konup kapanır. Yağlanmış tepsiye dizilip kızgın fırında pişirilir. Pembeleşince fırından çıkartılır. Üzerine soğumuş şurup dökülür.
ŞURUBU: 1,5 kg. Su, 1,5 gr. şeker koyulaşmaya kadar kaynatılır. Tatlının üstüne soğuduktan sonra dökülür.
