



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIKLI ÜÇGENLER

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

Dolgu:

50 g tereyağı

0,5 çay bardağı toz şeker

1 çay bardağı fındık kırığı

1 yumurta akı

Hamur:

2,5 su bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu (silme)

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

100 g tereyağı

1 yumurta sarısı

0,5 çay bardağı soğuk su

Üzeri için:

2 yemek kaşığı su

0,5 çay bardağı iri kırılmış fındık

Tereyağını eritip soğutun. Toz şeker, fındık kırığı ve yumurta akını ilave edip kaşık yardımı ile iyice karıştırın.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Unu hamur kabartma tozu ile eleyip toz şeker, şekerli vanilin, tereyağı, yumurta sarısı ve suyu ilave edin, mikserin hamur karıştırıcı uçları ile 2-3 dakika çırpın. Hamuru unlanmış tezgahta merdane ile 2 mm kalınlığında açın. 5x5 cm boyutlarındaki kareler şeklinde kesin. Ortasına yarım tatlı kaşığı fındıklı karışımdan koyup ikiye katlayarak üçgen şeklinde kapatın. Fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerine fırça yardımı ile su sürüp fındık serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 dakika

Fırından çıkarıp tepsiden alın ve soğutun.



