



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI ÜÇGENLER

250 gr. un
1 tutam kabartma tozu
2 yumurta sarısı
100 gr. şeker
1 tutam tuz
Yarım limonun rendelenmiş kabuğu
125 gr. tereyağı.
İç malzemesi:
1 yumurta akı
25 gr. şeker
65 gr. Çekilmiş fındık
Biraz un
Süslemek için:
30 gr. fındık
20 gr. pudra şekeri

Unu ve kabartma tozunu karıştırın. Bir kabın içine koyun. Ortasını açın. Yumurta sarılarını buraya koyun. Sonra, şeker, tuz ve limon kabuğu rendesi katın, iyice karıştırın. Margarini parça parça kesin, una karıştırın. Bütün malzeme ile muntazam bir hamur meydana getirin. Hamuru 30 dakika buzdolabında bekletin. Sonra merdane ile yarım santim kalınlığında açın. Küçük daireler şeklinde kesin. Diğer tarafta yumurta akını iyice çırpın. Buna çekilmiş fındık, şeker ve unu katın, iyice karıştırın. Bu içten hamurların ortasına birer çay kaşığı koyun. Üç tarafından sıkarak üçgen meydana getirin. Yağlanmış tepsiye dizerek orta hararetti fırında 15-20 dakika pişirin. Üzerlerini birer fındık ve pudra şekeri ile süsleyerek servis yapın.