



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKPARE

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

Hamur:

2 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

125 g yumuşak margarin veya tereyağı

1 çay bardağı toz şeker

1 yumurta

1,5 çay bardağı öğütülmüş fındık

Üzeri için:

Fındık (bütün)

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

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Unu eleyin. Şekerli vanilin ekleyip bir kaşık ile iyice karıştırın. Bir karıştırma kabı içerisinde margarini veya tereyağını şekerle iyice çırpın. Yumurtayı ekleyip çırmaya devam edin. Şekerli vanilinli unu ekleyip yoğurun.

Öğütülmüş fındığı da ekleyip yoğurmaya devam edin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar yapıp yuvarlayın ve fırın tepsisine sıralayın. Topların üzerine birer adet bütün fındık batırın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkartıp soğutun.

