



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI BREEL

Tuğrul Şavkar

250 gr. margarin
100 gr. pudraşekeri
1 adet yumurta
500gr. un (4 su bardağı)
1 tutam vanilin
1 orba kş. kakao
1 adet yumurta akı (ırpılmış)
100 gr. ince çekilmiş fındık

Margarini ve pudraşekerini bir karıştırma kabına koyarak mikser ile birkaç dakika çırpın. Yumurtayı ekleyerek şekerli yağa yedirin. Unu, vanilini ve kakaoyu katıp, yoğurarak bisküvi hamurunu elde edin. Fırınınızı 180 °C'ye getirip ısıtın. Hamuru tezgâha koyarak x/1 cm. kalınlığında açın. Dilediğiniz bir kalıpla keserek bisküvilerinizi çıkarın ve üzerine fırın kâğıdı serilmiş bir tepsiye dizin. Üzerlerine bir fırça ile çırpılmış yumurta akını sürün. ekilmiş fındığı serpiştirin. Fırına sürerek yaklaşık 20 dakika pişirin. Pişen bisküvileri fırından alıp, soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra bir tabağa dizerek servis yapın.