



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU VE HAŞHAŞLI FİNANCIER

115 gr margarin  
65 gr kabuksuz ve derisiz badem  
135 gr esmer şeker  
1 adet limonun kabuğunun rendesi  
50 gr un  
1 yemek kaşığı haşhaş tohumu  
4 adet yumurta (oda sıcaklığında)

Margarini yüksek ateşte erittikten sonra ocağın altını kısip orta ateşte kahverengileşene kadar yaklaşık 10 dakika, pişirin. Ocaktan alıp oda sıcaklığına gelmesi için 20 dakika bir kenarda bekletin.  
Bademleri şekerle birlikte metal bıçak takılı bir mutfak robotunda (ya da rondoda) un haline gelene kadar çekin (eğer bulabiliyorsanız badem tozu alın; o zaman bu adımı atlayabilirsiniz). Limon kabuğu rendesini ekleyip tekrar 1 dakika kadar daha çekin. Karışımı mikser kabına aktarın.  
Karışıma unu ve haşhaş tohumunu ekleyip karıştırın.  
Yumurta beyazlarını bir kerede ekleyip yüksek hızda 3 dakika çırpın.  
Ardından eritilmiş, yakılmış oda sıcaklığındaki tereyağını ekleyip 3 dakika daha yüksek hızda çırpın. Financier hamuru hazır. Hamuru hava geçirmeyecek şekilde kapatıp buzdolabında 3 gün boyunca saklayabilirsiniz.  
Pişireceğiniz zaman oda sıcaklığına gelmesini bekleyin (30 dakika kadar bekletmek yeterli olacaktır).  
Fırınınızı önceden 175 derecede ısıtmaya başlayın.  
Hamuru 20 adet 2 çorba kaşığı hacmindeki (30 ml) silikon minik muffin kaplarına bölüp fırına verin ve 25 dakika boyunca, tepeleri altın rengi olup kenarları kahverengileşene kadar pişirin.