



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LORLU FINDIKLI GÜLLER

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

Hamur:

75 g yumuşak margarin

1 su bardağı esmer şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 - 2 yemek kaşığı acı badem likörü

2 yumurta

125 g tatlı lor peyniri

1,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 çay kaşığı toz tarçın

1,5 su bardağı öğütülmüş fındık

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Margarini krema haline gelinceye kadar çırpın. Esmer şekeri, şekerli vanilin ve acıbadem likörünü ilave edip çırpmaya devam edin. Yumurtaları teker teker ekleyip yarımşar dakika çırpın. Lor, un, hamur kabartma tozu, tarçın ve öğütülmüş fındığı da ekleyip 1-2 dakika daha çırpın.

Hamuru yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Fırın tepsisine aralıklı olarak çiçek şeklinde sıkın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

