



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOCCIOLA

Karin Epik

(Fındık tatlısı)

10 yumurta

1 su bardağı şeker

Yarım kg ince çekilmiş tuzsuz, kabuksuz fındık

Şurubu için:

4-5 bardak şeker

4-5 bardak su

HAZIRLANIŞI:

Bir bardak şeker ve yumurtaları büyük ve derin bir kaptan 10 dakika karıştırıcı ile katılaşmaya kadar çırpın. Bu karışıma çekilmiş fındıkları tahta kaşık yardımıyla yedirin. 200 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Tatlının püf noktası burada başlar: Şurup üç seferde konulur. Önce üçte biri koyulup üzeri kapatılır. Sonra kaynayan şuruptan 2. kez koyulur. Ve sonra üçüncüsü, koyulaşmış halde tekrar ilave edilir.