



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİKNİK ÇÖREKLERİ

Hamuru için:

1 yumurta

3 bardak un

4 çorba kaşığı şeker

200 gram tereyağı

İçi için:

1 su bardağı toz fındık

3 yumurtanın akı

1 su bardağı şeker

1 limon kabuğu rendesi

3 çorba kaşığı süt

1 çay kaşığı vanilya

Öncelikle yumurta akını iyice çırpın ve üzerine kıyılmış fındığı ekleyin. Daha sonra üzerine şekeri ve diğer malzemeleri ekleyip karıştırın. Bu arada hamuru için gereken malzemeleri de bir kap içinde yoğurup küçük kalıplara çok ince olarak yerleştirin. Fındıklı harcı bu ince hamurun üzerine kaşıkla dökün. Kalan hamurdan ince uzun şeritler kesip üzerine yerleştirin ve 200 derecede 25 dakika kadar pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın.