TUZLU FINDIK

250 gram iç fındık
1 adet yumurta akı
2 çorba kaşığı tuz

1) Bir güveç veya kalaysız herhangi bir kaba 250 gram iç fındık koyarak, fındıkların ancak iç kabukları çıkacak bir hal alıncaya kadar küçük ateşte kaşıkla karıştırmak suretile kavurmalı, sonra da kabı ateşten çekerek fındıkları bir peçeteye almalı ve üstlerine bastırarak ovalamak suretile fındıkların iç kabuklarının çıkmasını temin etmeli (fındıkları üçer dörder alarak avuç içinde ovalamak suretile kabuklarını ayıklamak mümkün ise de bu ameliye bir parça uzunca sürer) sonra c|a kabukları çıkarılmış bu bademleri büyükçe tabağa almalıdır.
2) Sonra tabaktaki bu bademlerin üstlerine evvelâ 1.5 ilâ 2 silme çor. kaşığı kadar tuz serpmeli ve şöylece bir karıştırdıktan sonra bu tuzlu fındıklara 1 adet de yumurta akı katmalı ve tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra tuz ve yumurta aklarına bulanmış bu fındıkları, içine yağ kâğıdı yayılmış bir fırm tepsisine serpercesine yaymalı, sonra da firma sürerek bir tarafları penbeleştikten sonra diğer taraflarını çevirmek suretile fındıkların her iki taraflarının da kızarmasını temin etmeli ve fırından çıkararak fındıkları bir tabağa almalı ve soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:11346 • adı:TUZLU FINDIK • gönderen:Horse • indirme tarihi:01.05.2024 - 19:39