



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TUZLU FINDIK

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

- 1) Bir tepsiye yıkanmış ve iyice kurulanmış 250 gram fındık koyduktan sonra bunlara, 1.5 çor. kaşığı tuz ilâve ederek iyice bir karıştırmak sonra da bunlara 1 adet de yumurta akı katarak tekrar bir karıştırmak suretile yumurta akını da fındıklara bulamalıdır.
 - 2) Sonra tuz ve yumurta akı bu fındıkları, içine yağ kâğıdı yayılmış bir fırın tepsisine serpmek suretile yaydıktan sonra bir tarafları pişmiş bir renk aldıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretile bunları 15-20 dakika kadar fırınlamak ve tabağa alarak soğuduktan sonra servis yapmalıdır.
-