

Findikli Beze

Malzemeler

2 adet yumurtanın aki

400 gr kırılmış findik (orta büyüklükte, un haline getirilmeyecek)

1 su bardağı pudra şekeri

2 adet vanilya

Yapılışı

Yumurta akları kopuk haline gelinceye kadar yaklaşık 2-3 dakika kadar önce düşük sonra yüksek devirde çırpılır. Pudra şekeri ve vanilya eklenerek 1 dakika daha çırpılır.

Ardından findik kırığı eklenir ve malzemeler karısınca kadar orta devirde 1 dakika daha çırpılır.

Firin 170 C 'ye getirilerek önceden ısıtılır.

Pisirme kağıdı serilmiş tepsiye hamurdan 1 yemek kasığı alınıp ikinci bir kasık yardımıyla sıyrılır. 15-20 dakika pisirilip soğutulduktan sonra ikram edilir.