

Findikli Gul Tatlisi

Malzemeler

2 su bardagi un 1 su bardagi irmik

1 cay bardagi siviyağ

1 cay bardagi yogurt

125 gr margarin

1 paket kabartma tozu

Istege bagli bir tutam gida boyasi

ICI ICIN

100 gr findik

SERBETI ICIN

4 su bardagi su

4 su bardagi toz seker

Yarim limon suyu

Yapilisi

Bir kaba yogurdu, margarini ve siviyağını koyup iyice yoguruyoruz. Sirasi ile diger butun malzemeleri de katip yogurmaya devam ediyoruz. Iyice yogurdugumuz hamuru 3 santim kalinliginda acip bardak yardimi ile ya da elinizle de yapabilirsiniz uc yuvarlak parca elde ediyoruz. Bu yuvarlak hamurlarin bir kısmi ust uste gelecek sekilde yerlestiriyoruz ve ust kisimlarina iki adet findik koyup sekil veriyoruz. Bu islemi resimlerden de takip edebilirsiniz. Bu islemi butun bezelere uyguluyoruz ve 180 derecede daha once isittigimiz firina atiyoruz. Pistikten sonra soguttugumuz serbeti uzerine ekliyoruz. Serbet icin; malzemelerini bir tencereye alalim ve 10 dakika kadar kaynatiyoruz.Afiyet Olsun.:)