

Findikli Tahinli Kitir

Malzemeler

Ici icin:

1 kasik katiyag

2 kasik tahin

2 kasik toz seker

4 kasik findik ici(cekilmis)

2 tatli kasigi tarcin

Yarim bardak sicak su

Diger Malzemeler:

2 kasik un

Yarim kasik nisasta

1 kasik pudra sekeri

1 kasik katiyag

Yarim cay bardagi siviya

1 adet hazir yufka

Yapilisi

Tahin ve seker yarim bardak sicak suyla iyice karistirilir.

1kasik katiyagla findiklar teflon bir tavada biraz kavrulur.

Az once hazirladigimiz karisim ve tarcin findiga ilave edilir.

Suyunu biraz cekip hafif macun kivamina geldiginde atesten alinir ilimaya birakilir.

Diger taraftan 2 kasik un,nisasta ve pudra sekeri bir kasede karistirilir.

1 kasik katiyag ve siviya,katiyag eriyene kadar ateste tutulur.

Acip serdigimiz yufkanin ustune iliyinca bu yag karsimindan surulur.

Hazirladigimiz unlu karisim bunun ustune iyice serpilir.

Sonra yufka ikiye katlanir yarim ay seklini alir.

Ayni sekilde bunun ustune de yag surulur ve un serpilir.

Hazirladigimiz findikli harc genis tarafina gelecek sekilde dokulup rulo seklinde sarilir.

Kalan yagi da iyice ustune sureriz.

iki parmak eninde kesilir ve hic kesilmemis gibi birbirini ardina cok az yaglanmis tepsiye alin.

Ic harci biraz civik oldugunda disari akabiliyor.

bu sebeple birbir ardinca siralayin.

180 ye ayarlanmis firina verin

Ustu kizarana kadar pisirin