

Findikpare

Malzemeler

200 gram tereyagi
4 adet yumurta (1tanesinin sarisi ustune surulecek)
1 su bardagi cekilmis findik ici
1 adet sekerli vanilin
1 paket kabartma tozu
4,5 su b. un
1 su b. toz seker
Serbeti icin
5 su b. toz seker
5 su b. su
2-3 damla limonun suyu

Yapilisi

Serbetin hazirlayin ve ocaktan almadan 2-3 dk.once limon suyun ekleyin ve ocaktan alarak sogutun.

Oda sicakligindaki tereyagini, kabartma tozunu, toz sekeri, yumurtalari, cekilmis findik icini, vanilyayi ve unu kaba alin

Kulak memesi kivamina gelinceye kadar yogurun. Kivama gelen hamuru kendini toplaması icin 5-10 dk.dinlendirin. Cevizden buyuklugunde parcalar kopartarak sekil verin ve firin tepsisine dizin.

Uzerlerine yumurta surerek onceden 170 derece isitilmis firinda nar gibi oluncaya kadar pisirin.

Firindan cikardiginiz sicak tatlilarin uzerine soguyan serbeti gezdirin.

Serbetini cekip tamamen soguyunca servis tabagina alin ve uzerini dilediginiz gibi susleyin. (Dondurmayla harika oluyor).