

Fiyonk Tatlısı

Malzemeler

500 gram findik

1 adet yumurta

1 cay bardagi yogurt

1 cay kasigi karbonat

1 yemek kasigi elma sirkesi

Aldigi kadar un

Serbeti icin:

2 su bardagi seker

2 bardak su

1/4 limon

Yapilisi

İki su bardagi seker, iki bardak su ve ceyrek limonun suyu ile serbet kaynatilir. Kirilan bir yumurtanın uzerine bir yemek kasigi sirke koyulur, uzerine 1 cay bardagi yogurt, yarim cay bardagi sivi yag ve 1 cay kasigi karbonat eklenir. Hamur harcının uzerine biraz deniz tuzu serpilir ve aldigi kadar unla yogurulur. Hamuru acmak icin masaya ve tepsiye un serpilir. Hamur yuvarlanip kucuk kucuk dilimlenir ve uzerine kagit havlu serilerek tepside dinlendirilir. Ceviz buyuklugunde yuvarlanan hamur dilimleri unlanarak acilir. Uzerine cekilmis findik serpilir, kenarlari katlanir. Ortadan dikdortgen seklinde katlanan ici findikli yufka ortasından sikistirilarak fiyonk sekli verilir. Isitlan bo sivi yagda fiyonk seklindeki yufkalar kizartilir ve serbete birakilir. Serbetini ceken tatlılar servis tabagina alinir ve uzerine findik serpilir.