

Sut Dilimleri

Malzemeler

100 gr. tereyagi

50 gr. margarin

1 yumurta

1 su bardagi pudra sekeri

Yarim paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Aldiginca un

Kremasi icin:

100 gr. cikolata

2 corba kasigi labne peyniri

2 corba kasigi findik ezmesi

Yapilisi

Oncelikle verilen tum malzemeleri iyice karistiralim yumusak kivamli bir hamur yoguralim. Hamur merdane ile yarim santim kalinliginda acalim bicakla iki parmak genisliginde 10 santim uzunlugunda dilimler keselim. Yagli kagit serili tepsiye dizdigimiz dilimler uzerine catalla delikler acalim.175 dereceye onceden isitilmis firinda ustleri pembelesene kadar iyice pisirelim.Krema icin cikolata benmari usulu eritem uzerine labne peyniri ve findik ezmesi ekleyip karistiralim.Firindan cikip ilinmis dilimlerin arasina surelim uzerileri bir diger dilim ile kapatalim.Afiyet olsun:)))