

Tarcinli Toplar

Malzemeler

3 adet yumurta aki

Cok az tuz

1 paket vanilya

1/2 cay kasigi tarcin

1/3 su bardagi seker

650 gr cig findik tozu(az gelirse ekleme yapılacak)

Uzeri icin findiklar

Yapilisi

Yumurta aklari minicik tuzla cirpilip icersine seker ve vanilya eklenip Yogunlasincaya kadar cirpilir.(yaklasik 7-8 dk)

Bu karisimdan 2 yemek kasigi uzeri icin ayrilir.)

Tarcin eklenip tekrar cirpilmaya devam edilir..

Findik tozu eklenip once kasikla yedirilip sonra elle yogrulur.

Ne zaman ele yapismazsa o zaman hamur hazirlanmis demektir.

Hamurdan buyuk parcalar kopartilip rulo yapilir.

Esit araliklarla kesilip toplar hazirlanir.

Tepelerine minicik ayirmis oldugunuz karisimdan koyulup, uzerlerine findik oturtulur.

Isinmis firinda 175 c de yaklasik 20 dk pisirilir.

Afiyet Olsun..