## ***FINDIK GÖBEKLÝ TATLI***

**Kategori : Zeytin Yaðlý Yemekler**

**Yayýnlayan** Admin 2010/3/13

MALZEMELER
1-200gr.tereyaðý
2-1çay bardaðý irmik
3-1çay bardaðý yoðurt
4-1çay bardaðý sývý yað
5- 1paket vanilya
6- bir paket kabartma tozu
7-bir avuç kavrulmuþ fýndýk
8- alabildiði kadar un
ÞERBET
1- 4 su bardaðý su
2-  4 su bardaðý toz  þeker

3-birkaç damla limon suyu
YAPILIÞI:Tüm malzemeden kulak mememsi yumuþaklýðýnda hamur yap. Cevizden biraz daha büyük parçalar koparark avucunda yuvarla.hafifçe bastýrarak biraz yassýlaþtýr. 1cm.ara ile tepsiye diz. Üzerlerine birer tane kavrulmuþ fýndýk batýr.170 derecede ýsýtýlmýþ fýrýnda pembeleþinceye kadar piþir.(baklava gibi aðýr piþmeli) kurabiyeler piþerken  þerbeti piþir ve ýlýmaya býrak. Kurabiyeler fýrýndan çýkýnca 2 dakikaya yakýn dinlendir  sonra ýlýk olan þerbetten kaþýkla kurabiyelerin üzerine dök.  Üstünü iyice kapat.Þerbet emildikten sonra servis yap.