

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 kavrulmuş fýndýk
- 8- alabildiði kadar un

PERBET

- 1- 4 su bardaðý su
- 2- 4 su bardaðý toz þeker

3-birkaç damla limon suyu

YAPILIPI:Tüm malzemeden kulak mememsi yumupaklýðýnda hamur yap. Cevizden biraz daha büyük parçalar kopararak avucunda yuvarla.hafifçe bastýrarak biraz yassýlaþtýr. 1cm.ara ile tepsiye diz. Üzerlerine birer tane kavrulmuş fýndýk batýr.170 derecede ýsýtýlmýþ fýrýnda pembelepinceye kadar piþir.(baklava gibi aðýr piþmeli) kurabiyeler piþerken þebet piþir ve ýlmaya býrak. Kurabiyeler fýrýndan çýkýnca 2 dakikaya yakýn dinlendir sonra ýlýk olan þebetten kaþýkla kurabiyelerin üzerine dök. Üstünü iyice kapat.Þebet emildikten sonra servis yap.