



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## KAKAOLU FINDIK KREMASI



1,5 ay bardağı fındık  
125 Gr. tereyađ  
1 orba kaşığı kakao  
1 ay bardağı pudra şekeri  
1 Paket vanilya

- # Fındık un kıvamı gibi bir hal alana kadar iyice dövölür.
- # Oda ısısında yumuşamış tereyağ ve pudra şekeri bir kaşıkla iyice birbirine yedirilir.
- # Üzerine çok ince dövölmüş fındık eklenir biraz karışırılır.
- # En son kakao ve vanilya da katıldıktan sonra en az 15 dakika kaşıkla çırpılır.
- # Bütün malzemeler birbirine yedirilince fındık kreması olmuş demektir.
- # Elde edilen krema ağzı kapalı kavanoza konur. Oda ısısında uzun süre saklanır.
- # İkram edileceği zaman, ince dilimlenmiş ekmeklere sürölür.

**Not:** Fındık robottan geçirilip un haline getirilebilir. Ancak bütün malzeme karışırılırken mutlaka elle ırpılmalıdır.