



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifi

## Kakaolu Fındıq Kremi

Kakaolu Fındıq Kreması



1, Çay stəkanı fındıq  
125 qr. kərə yağı  
1 Yemək qaşığı kakao  
1 Çay stəkanı pudra şəkəri  
1 Paket vanil

- # Fındıq un şəkli kimi bir hal alana qədər yaxşıca döyülür.
- # Otaq istiliyində yumuşamış kərə yağı və pudra şəkəri bir qaşığıla yaxşıca bir-birinə qarışdırılır.(Yedirilir)
- # Üzərinə çox incə döyülmüş fındıq əlavə edilir bir az qarışdırılır.
- # Ən son kakao və vanil də qatıldıqdan sonra ən az 15 dəqiqə çırpılır.
- # Bütün ləvazimatlar bir birinə yedirilincə fındıq kremi hazır olmuş deməkdir.
- # Əldə edilən krem ağızbağlı bankaya qoyulur. Otaq istisində uzun müddət saxlanılır.
- # İkrəm ediləcəyi vaxt, incə dilimlənmiş çörəklərə sürtülür.

**Not:** Fındıq robottan keçirilib un halına gətirilə bilər. Ancaq bütün ləvazimat qarışdırılırkən mütləq əllə çırpılmalıdır.