



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FINDIK TATLISI

un eklenir. Kısa süre daha karıştırdıktan
1 su bardağı toz çekilmiş fındık
1 çay bardağı pudra şekeri
4 adet yumurta
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Şerbet için:
2,5 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Yumurta, pudra şekeri, mikserle 3 dakika çırpılır. Sonra fındık tozu, kabartma tozu ve un eklenir. Kısa süre daha karıştırdıktan sonra, bol yağlanmış fırın kabına dökülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkınca soğuk şerbet gezdirilir. Şerbeti çekince kare kare kesilir.