



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI BAYAT EKMEK TATLISI

Aşçıbaşı Ali Doğan

- 1 adet bayat ekmek
- 2 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 3 çorba kaşığı toz şeker
- 3 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 paket vanilya
- 3 çorba kaşığı toz fındık
- 1 çay kaşığı tarçın
- Şerbet için:
- 2 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı su
- 1 dilim limon

Yumurta ve şekeri hazneli blender da kabarana kadar yaklaşık 7-10 dakika çırpılır. Sırayla diğer malzemeleri de ilave edilerek karıştırılır. Karışımı tabanı yağlanmış fırın tepsisine aktarıp 180 derece 20 dakika fırında pişirilir. Fırında çıkınca tatlıya şerbeti dökülür.

