



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI ÇITIR

Malzeme

- Yarım paket Sana yağı
- 1 su bardağı esmer şeker
- Yarım su bardağı pudra şekeri
- Yarım su bardağı hindistancevizi
- 3 buçuk su bardağı mısır gevreği
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı çekilmiş fındık
- 1 paket vanilya

Hazırlanışı

Mısır gevreğini, küçük bir torbaya koyup, ufalayınız.

Fındıkları iri olarak çekiniz.

Yumurtayı bir kâseye kırıp, çatal yardımı ile çırpınız.

Küçük bir tencerede, Sana yağını, esmer şekeri, pudra şekerini eritip, iyice karıştırınız. Şekerler eridikten sonra ateşten alıp, soğutunuz.

İlınmış Sanalı-şekerli karışıma, ufalanmış mısır gevreklerini, çırpılmış yumurtayı, iri çekilmiş fındıkları, hindistancevizini, vanilyayı, ilave edip, tahta bir kaşık ile karıştırınız.

Tepsiye yağlı kâğıt yayıp, üzerine bir kaşık yardımı ile harçtan istediğiniz büyüklükte dökün.

Önceden 185 derecede ısıtılmış fırında 15 dakika pişirip, 5-10 dak. arası soğuttuktan sonra servis ediniz.