



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI İRMİK PASTASI

3 adet orta boy yumurta
1,5 bardak şeker
1,5 bardak un
1,5 bardak irmik
1 bardak sıvıyağ
75 gr yumuşamış margarin
1 adet rendelenmiş elma
1 çay kaşığı tarçın
1 çay bardağı iri kıyılmış fındık
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 paket nescafe 3 ü bir arada
1 çay bardağı suyla karıştırılmış bal
1 bardak yoğurt (oda sıcaklığında)

Nescafe ve bal hariç tüm malzemeyi koyup karıştırıyoruz. Kelepçeli kalıba döküyoruz, üzerine nescafeyi serpiyoruz. Önceden ısıtılmış fırında 15 dakika hiç kapağını açmadan pişiriyoruz. Keki piştiğini kürdanla kontrol ediyoruz. Üzerine ballı suyu fırça yardımı ile sürüyoruz. Tekrar fırına atıyoruz. 5 dakika kapalı fırında bekletiyoruz, dışarı alıp yaklaşık yarım saat sonra servis ediyoruz