



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FINDIKZADE

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı hindistancevizi
- 25 gr eritilmiş margarin
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı ince çekilmiş fındık
- 1 su bardağı galeta unu
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Şerbeti için:
  - 1.5 su bardağı su
  - 1.5 su bardağı toz şeker
  - 2 damla limon suyu
- Üzeri için:
  - 1 paket toz krem şanti
  - 1 su bardağı soğuk süt

Yumurtalar ve toz şeker derin bir kaba alınarak mikser yardımıyla çırpılır; eritilmiş margarini ekleyip çırpmaya devam edilir. Sonra hindistancevizi, ince çekilmiş fındık, galeta unu, kabartma tozu ve vanilya eklenip karıştırılır. Yağlanmış fırın kabına dökülerek önceden ısıtılmış 170 derece fırında pişirilir. Toz şeker ve su bir tencereye alınıp 10 dakika kadar kaynatılır. Limon suyu eklenip bir taşım daha kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine soğuk şerbet gezdirilir. Kremşanti soğuk sütle çırpılarak hazırlanır. Şerbetini çeken tatlının üzeri kremşanti ile kaplanır. Dilimlenen tatlı, fındık ve nane yaprağı ile süslenecek servis yapılır.

