



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI BADEMLİ BAR

<https://www.droetker.com.tr>

Taban için:

250 g çekirdeği ayıklanmış hurma

3 adet muz

1 çay bardağı Dr. Oetker Kakao

1 su bardağı toz badem

1 yumurta

3 yemek kaşığı süt

Üzeri için:

1 çay bardağı fındık

1 çay bardağı badem

1 su bardağı yulaf ezmesi

3 - 4 yemek kaşığı bal

1 - 2 yemek kaşığı sıcak su

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (16x28 cm)

Fırını belirtilen dereceye göre ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın. Kalıbı tereyağı veya margarin ile yağlayın.

Turbo pişirme: 180 °C

Hurma, muz, kakao, toz badem, yumurta ve sütü mutfak robotuna alın ve 2-3 dakika öğütün. Hazırladığınız karışımı kalıba alın ve üzerini düzeltin. Fındık, badem ve yulaf ezmesini bir kaseye alın. Üzerine bal ve sıcak suyu ekleyip iyice karıştırın. Kalıptaki karışımın üzerini kaplayacak şekilde hafifçe bastırarak yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın. 1 saat bekletin ve dilimleyerek servis yapın.

