



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI ELMALI BAYAT EKMEK TATLISI

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekmeđ
- 4 adet elma
- 2 adet yumurta
- 1/2 çay bardađı Őeker
- 1/2 ay bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 ay bardağı kırık fındık
- 1 ay kaŐığı tarçın
- 2 su bardađı toz Őeker
- 1,5 su bardađı su
- 2 dilim limon

Ekmeđi blenderdan geçirerek ufalayın. Elmanın kabuklarını soyarak rendeleyin. Őekeri suyla kaynatıp limonu sıkarak Őerbet yapın. Hamur kabında yumurta ve Őekeri çırpıp içine ufaltılmıŐ bayat ekmeği, elma rendesini, sıvı yağı, kabartma tozunu, vanilyayı, kırık fındığı, tarçını ekledikten sonra yoğurarak hamur yapın. Fırın kabına boŐaltıp 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar piŐirin. zerine ılımiŐ olan Őerbeti dökerek Őerbeti çekince çıkartın. Ssleyin ve servis yapın.

