



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI ISLAK TURTA

- 4 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 3 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket eritilmiş margarin
- 1 paket vanilya
- 2 su bardağı tozşeker
- Üzerine:
- 1 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı kahve
- 1 su bardağı bütün fındık

Tart malzemelerini mikser ile çırıp, tart kalıbına koyun. Üzerine bütün fındıkları dizin. Önceden ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Üzerini ıslatmak için süt, tozşeker ve kahve karışımını hazırlayın. Fırından çıkan tartın üzerine kahveli, şekerli ve sütlü karışımı gezdirin.

