



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI MISIR UNLU TATLI

- 150 Gr Sana Klasik
- 1 ay Bardađı Őeker
- 1 Bardak FINDIK
- 1 Su Bardađı un
- 1 Bardak hindistan cevizi
- 1 Dilim limon
- 1 Paket kabartma tozu vanilya
- 3 Adet yumurta
- 4 Bardak Őeker
- 4 Bardak su
- 1,5 Bardak YOĐURT
- 2 Su Bardağı mısırunu

yumurtaları karıştırma kabına kırıyoruz yoğurt ve erittiğimiz margarini döküp .çırpma teliyle karıştırıyoruz sonra un mısır unu toz Őeker hindistan cevizi kabartma tozu ve vanilyayı koyup karıştırıyoruz borcam bir kaba karışımımızı döküp yayıyoruz üzerine bütün fındıkları serpip hafif elimizle bastırıyoruz önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişiriyoruz Őerbeti için Őeker su ve limonu kaynatıyoruz soğumaya bırakıyoruz tatlımız fırından çıkınca üzerine soğuk Őerbeti döküyoruz.