



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI TATLI

500 gram un
250 gram tereyađı
500 gram pudra řekeri
250 gram çekilmiş fındık
500 gram elma
300 gram toz řeker
6 yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 kahve fincanı süt
biraz vanilya

Tereyağını bir kap içinde ezip 200 gr. pudra şekerini buna katınız. Krem haline gelinceye kadar karıştırınız. Üç yumurta kırıp, iyice karıştırdıktan sonra un, vanilya, kabartma tozunu da koyup karıştırınız. Hamur haline getiriniz. Yağlanmış tepsiye iki santim kalığında yayınız. 250 gram fındık, 300 gram pudra şekeri, 3 yumurtayı bir çorba kaşığı unu, bir fincan sütü bir kaba koyunuz. Yumuřak hamur haline gelinceye kadar karıştırınız. Tepsiye konan hamurun üzerine bu yapılan fındıklı hamuru da koyup, orta hali ateşte pişiriniz. Sonra elmayı temizleyiniz. Ufak dilimlere bölüp bir miktar suyla ezilecek bir hale gelinceye kadar pişiriniz. Suyunu çekince ezip, 300 gram toz şeker katarak, koyulaşıncaya kadar pişiriniz. Piřen tatlının üzerine sürüp, bir gün bekletiniz. Ertesi gün istenilen büyüklükte parçalara kesebilirsiniz.