



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI TATLI

15 adet yumurta
1/4 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı toz şeker
2 paket bitter çikolata
2 su bardağı un
250 gr. fındık
1 paket kabartma tozu
Şerbeti:
6 su bardağı su
4 su bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı limon suyu

Şerbet için verilen malzemeleri kaynatıp, soğumaya bırakın. Yumurtaların ak ve sarılarını ayırın. Sarıları pudra şekeri ile çırpın. Aklara toz şeker ekleyip çırpma teli ile çırpın. Akları ve sarıları birleştirin. Üzerine çikolata, un, ince çekilmiş fındık ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Yağlanmış tepsiye döküp önceden ısıtılmış 160 derece fırında pişirin. Sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti yavaş yavaş dökün.