



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ BAR

2 orba kaşığı tuzsuz tereyağı
1/3 su bardağı şeker
3 orba kaşığı bal
3 su bardağı yulaf ezmesi
1/3 su bardağı fındık veya ceviz
1 su bardağı ince dilimlenmiş hindistancevizi

Tencerede, tereyağını, balı ve şekeri karıştırın. şeker eriyene dek kısık ateşte pişirin, şeker eiğine karışımı ocaktan alın, 3 su bardağı yulaf ezmesini, iri dlmş fındık ya da cevizi yağ ve bal karışımını ekleyin. Tahta bir kaşıkla karıştırarak malzemelerin btnleştirin. Karışım soğuyana kadar karıştırmaya devam edin, soğuyunca ince dilimlenmiş hindistancevizini ilave edin. 21 cm enindenini kare bir tepsiyi çok hafif yağlayın. Karışımı içine boşaltın, Bıçakla üzerini dzzeltin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Fırından çıktıktan sonra küçük kareler şeklinde dilimleyin, soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra servis edebilirsiniz.