



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LANDÜŞE

4 çorba kaşığı margarin  
yarım su bardağı toz şeker  
2 yumurta  
1 su bardağı un  
Yarım paket vanilya  
Yarım su bardağı hindistancevizi  
1 çay bardağı marmelat  
Yarım çay bardağı eritilmiş çikolata

Yağ ve şekeri kabarcığa kadar karıştırın. Yumurta ,un, vanilyayı ekleyip tekrar karıştırın.Karışımı sıkma torbasına veya yağlı kağıttan yapacağınız külahı koyun.Yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye yuvarlak yada uzun şekillerde sıkın. Tepsideki landüşelerin üstüne bolca hindistancevizi dökün.Önceden ısıtılmış fırında 160 derecede 15 dakika kadar pişirin. Fırından çıkardığınız landüşelerin üzerine marmelat yada eritilmiş çikolata sürüp birbirine yapıştırın.

