



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU BAR

2 su bardağı un
125 gr margarin
2 yemek kaşığı mısır nişastası
2 su bardağı toz şeker
2 adet yumurta
1 çay bardağı fındık
1/2 çay bardağı limon suyu
1 adet limon kabuğu rendesi
2 adet vanilya
1 adet kabartma tozu

1,5 bardak un, 1 paket vanilya, mısır nişastası, margarin, 1 bardak şeker ve 1 çimdik tuzu yoğurup sertçe bir hamur elde edin. İyice yağlanmış büyükçe bir borcama bolca un ekin ve hamuru yayın. Hamur ne çok ince ne de çok kalın olmalı. Fındıkları hamura yerleştirin, isterseniz hamura dövülmüş fındık da ekleyebilirsiniz. 175 derecede 20 dakika kadar pişirin. Üst kat için yumurtaları, 1 bardak şeker ve vanilya ile iyice çırpın. Limon suyu, limon kabuğu rendesi, yarım bardak un ve kabartma tozunu ekleyip iyice karıştırın. Fırından çıkardığınız tabanın üstüne limonlu karışımı yayın ve 175 derecede 20 dakika daha pişirin. İyice kızarıncaya fırından alıp soğutun. Dilimleyip pudra şekeri serpererek servis edebilirsiniz.

