



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİNZER

Malzeme:

2 su bardağı fındık unu
3 adet yumurta
1 su bardağı Tozşeker
1 su bardağı Bizim Ayçiçek Yağı
1 su bardağı yoğurt
1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
1 çorba kaşığı tarçın
200 gram badem
200 gram fındık
2 adet elma

Bademleri ve fındıkları blenderde çekin. Derin bir kabın içine elma hariç tüm malzemeyi aktarıp karıştırın. Elmaları soyup rendeleyin. Tavada çok az su ve tozşekerle karamelize edin. Fırın kabını yağlayın. Hamurun yarısını kalıba dökün. Üzerine karamelize edilmiş elmayı yayın. Kalan hamur ile üzerini örtün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 45 dakika kadar pişirin. Soğuduktan sonra dilimleyin. Vişne reçeli ve çikolata sosuyla servis yapın.