



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARI MERCİMEK UNLU BARLAR

<https://www.sabah.com.tr>

- 1 su bardağı sarı mercimek unu
- 3 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı hindistancevizi şekeri
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 paket kabartma tozu
- 100 gram irice doğranmış ceviz
- 2 çorba kaşığı oda sıcaklığında tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 2 adet rendelenmiş havuç
- 1 adet rendelenmiş elma
- Üzeri için:
100 gram bitter çikolata

Yumurtaları mikser yardımıyla köpük olana dek 3-4 dakika çırpın. Hindistan cevizi şekerini katıp, eriyene dek çırpmaya devam edin. Sıra ile mercimek unu, süt, kabartma tozu, ceviz, tereyağı ve tarçını ilave edip mikser yardımıyla karıştırın. Mikseri durdurup rendelenmiş havuç ve elma ekleyip spatula yardımıyla karıştırın. Pişirme kağıdı ile kaplanmış küçük boy baton kek kalıplarına döküp, önceden ısıtılmış 160 derece fırında 40 dakika pişirin. Üzeri için çikolatayı benmari usulü eritip barların üzerine gezdirin ve servis yapın.

