



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IKOLATALI FINDIK EZMELİ KURABIYE

2 su bardağı un
Yarım su bardağı kakao
1 su bardağı şeker
1 su bardağı dövölmüş fındık
125 gr margarin
2 yumurta
Biraz süt
1/2 su bardağı çikolatalı fındık ezmesi

2 adet fırın tepsisini yağlayın. Üzerini yağlı kağıtla kaplayın. Un, kakao, şeker ve fındıkları robotta çekin. Yağı ilave edin. Yarım dakika, karışım ekmek ufağı görünümü alana dek tekrar çekin. Yumurtayı ve yeteri kadar suyu ekleyin. Hamur haline gelene dek karıştırın. Hamuru hafifçe unlanmış bir zemine alın. Yarım dakika kadar yoğurun. Hamuru büyük bir parça yağlı kaağıdın üzerinde açın. bir dikdörtgen elde edin. Fazla kenarları kesin. Hamurun üzerine çikolatalı fındık ezmesini sürün. Kağıtla hamuru kaldırarak kısa kenardan başlamak üzere rulo yapın. Kağıda sarın, plastik folyoyla örtün. 30 dakika buzdolabında bekletin. Fırını önceden 180 derecede ısıtın. Hamuru 1 cm. kalınlığında dilimlere bölün. Tepsiye aralarında biraz mesafe bırakarak dizin. 10-12 dakika pişirin. Bir fırın ızgarasının üzerinde soğutun.