



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIK EZMELİ VE FINDIKLI KURABIYE

- 1 paket margarin
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı buğday nişastası
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 2 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un
- 1 su bardağı iri kıyılmış fındık ve fındık ezmesi

Margarini eritip içine sıvı yağ, yumurta, nişasta, pudra şekeri, kabartma tozu ve unu ilave ederek yumuşak bir hamur yoğuruyoruz. Hamurdan yumruk büyüklüğünde bir parça alarak merdaneyle inceltiyoruz (çok ince olmaması gerekiyor çok da kalın olmayacak tabi) Sonra çay bardağı ile kesiyoruz. Tüm hamur bitene dek bu işlemi uyguluyoruz. Fırın tepsisine dizip üzerleri kızarmayacak şekilde pişiriyoruz. (Kurabiyeler beyaz kalmalı) Soğuyan kurabiyelerden alıp birinin alt kısmına gelen yere fındık ezmesi sürüyoruz ve diğer bir kurabiyeyi alıp üzerine yapıştırıyoruz ve yanlarına da fındık ezmesi sürüp iri çekilmiş fındığa buluyoruz.