



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIK KURABİYESİ

500 gr. iç fındık

350 gr. şeker

6 yumurta akı

Fındıkların içini et makinesinin en incesi ile veya rende makinesi ile çekin. Taş havanda bir yumurta akı ile dövün. Sıra ile 5 yumurtanın akını bu karışıma yedirin. Şekeri ilâve ettikten sonra tekrar dövün. Kalan bir yumurta akını da katarak hamur yoğurur gibi yoğurun. Bir saç tepsiye kalın kâğıt serin. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alıp, yuvarlayın. Kurabiye şekli verip tepsiye dizin. Hafif ateşte rengi sararıncaya kadar bekleyin. Çıkarıp soğumaya bırakın.

[ML® Çerezli Kurabiye \(görsel\)](#)