



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIK VE CEVİZ UNLU KURABIYE

- 1 su bardağı toz fındık
- 1 çay bardağı çekilmiş toz ceviz
- 3 yumurtanın akı
- 1 subardağı şeker
- 1 portakal kabuğu rendesi
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı vanilya
- Üzeri için:
- 1 çay bardağı eritilmiş çikolata

Yumurta aklarını çırpıp içine şekeri, çekilmiş fındık ve cevizi ekleyin, karıştırmaya devam edin. Limon ve portakal kabuğu rendesini, tarçını ve vanilyayı ilave ederek hiç un koymadan hazırladığınız bu karışımı bir sıkma torbasına boşaltın. Fırın tepsisine aralıklı olarak sıkarak dizin. 170 derecedeki fırında 10 dakika pişirip çıkartın. Üzerine istenirse erimiş çikolata gezdirilip servis tabağı süslenir. Çok kolay ama harika bir lezzeti olan bu kurabiyeyimutlaka deneyin.