



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIK VE CEVİZLİ ACEM KURABİYESİ

Yarım su bardağı toz şeker

20 gr yaşmaya

2 adet yumurta

Yarım su bardağı krema

2,5 su bardağı un

İç için:

1 su bardağı ezilmiş fındık

1 su bardağı ezilmiş ceviz

1 kahve fincanı toz şeker

3 adet yumurta akı

1 er çay kaşığı tarçın, vanilya

Üzerine toz şeker

80 gr margarin

Öncelikle iç için bir kapta ceviz, tozşeker, yumurta tarçın ve vanilyayı karıştırın. Hamur için derin bir kaseye toz şeker, maya, margarin, 1 adet yumurta, 1 adet yumurtanın sarısı ve kremayı koyup, karıştırın. Unu ekleyin ve kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edene kadar yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Her parçayı 3 mm kalınlığında, yuvarlak şekilde açın. İçine cevizli iç harçtan koyun ve elips şekli verin. Diğ er hamurları da aynı şekilde hazırlayın. Kurabiyelerin üst kısımlarını tozşekere batırın ve fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında pembeleşinceye kadar yaklaşık 15 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

