



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI AYDEDE

170 gr margarin
2.5 su bardağı un
Yarım su bardağı toz şeker
1 su bardağı fındık
1 adet yumurtanın sarısı
1 tutam tuz

Fındığı robotta çekerek toz haline getirin. (Fındığın yağı çıkacak kadar çekmeyin.) Yağı tezgahın üzerine veya geniş yayvan bir kaba koyun, elinizle ezerek yağı beyazlatın. Şekeri ekleyin, şeker eriyene kadar elinizle ezmeye devam edin. Yumurta sarısı, çekilmiş fındığı ve tuzu ekleyin karıştırın. Elenmiş unu yavaş yavaş ilave ederek yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlayın, yuvarlak hamuru elinizle yaklaşık 5 santimetre uzunluğunda oval hale getirdikten sonra yarım ay şekli verin. Yağlanmış veya yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yarım ay şeklindeki hamurları 3 parmak aralıklarla dizin. Önceden ısıttığınız fırında, kenarları esmerleşinceye kadar 17 dakika pişirin. Kurabiyeler soğuduktan sonra tepsiden alarak servis yapın. Kurabiyeler sıcakken tepsiden alırsanız dağılırlar, bu nedenle mutlaka soğuduktan sonra alın.