



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI BAL KABAKLI KURABIYE

1/2 su bardağı şeker
2 adet yumurta
1 paket margarin
2 çorba kaşığı süt
4 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
300 gr bal kabağı (içine)
50 gr fındık içi (iri dövülmüş)
Yarım çay bardağı pudra şekeri (üzerine serpmek için)

Soyulmuş balkabağını iri dilimleyip tencereye alın. Üzerine şekeri ekleyip kabaklar yumuşayana dek ağır ateşte pişirin. (Kabaklar yumuşadığında tencerenin kapağını açarak pişirin.) Kabaklar suyunu çekene dek piştiğinde ateşten alın ve iyice ezin. Kabak püresine fındık ekleyip karıştırın ve soğutarak bekletin Hamur yoğurma kabına eritip ıltığınız margarin, sütü, yumurtaları, şekeri ekleyip çırpın. Kabartma tozunu, unu ekleyip özlü bir hamur yoğurun. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparıp yuvarlak bir şekil verin. Hamurun iç kısmını parmağımızla mümkün olduğunca derin bir şekilde oyun. Soğuyan kabak püresini oluşan boşluğa doldurun. Hamurların ağız kısmını büzerek kapatın. Hamurları margarinle yağlanmış fırın kabına dizin. Önceden ısıtılmış 190 ısıllı fırında kurabiyeleri üzeri açık pembe renk alana dek pişirin. Kurabiyeleri fırından alıp pudra şekeri içinde yuvarlayın ve üzerine bir kaç fındık koyup servis yapın.