



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI BİSKÜVİ

10 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı pudra şekeri
3 çorba kaşığı dövülmüş fındık
2 çorba kaşığı margarin
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu

Un karıştırma kabına alınır. Oda sıcaklığındaki yağ, pudra şekeri, 2 yumurta sarısı ve vanilya eklenip iyice yoğrulur. Hamur 3 eşit parçaya ayrılıp nemli bez altında 15-20 dakika dinlendirilir. Merdaneyle açılıp istediğimiz bir kalıpla kesilir. Kesilen parçalar ayırdığımız yumurta aklarına batırılır. Üzerlerine fındık konulup orta ısıda fırında kurabiyeler pembeleşene dek pişirilir.