



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI DÜĞME KURABIYE

Oktay Usta

1 paket margarin
4 çorba kaşığı pudra şekeri
1 kabartma tozu
1 vanilya
1 limon kabuğu rendesi
1 yumurta sarısı
aldığı kadar un
Üzeri için:
1 yumurta akı
dövmüş fındık
böğürtlen marmelatı

Karıştırma kasesine iyice yumuşamış margarini alın.Üzerine pudra şekerini,kabartma tozunu,vanilyayı limon kabuğu rendesini,yumurta sarısını ve yavaş yavaş alabildiği kadar unu ekleyin.
Hamur toparlanınca ceviz büyüklüğünde kopartıp yuvarlayın. Önce yumurta akına daha sonra piring fındığa batırın. Ortasını parmağınızla çukurlaştırıp tepsiye alın. 170 derecede pişirin. İlk sıcaklığı çıktıktan sonra içine marmelat doldurun.