



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI KAHVELİ KURABIYE

125 gr (2/3 su bardağı) fındık (dövülmüş)

125 gr (3/4 su bardağı) toz şeker

2 çorba kaşığı pirinç unu

2 tatlı kaşığı kahve esansı

2 yumurtanın akı

1 çorba kaşığı çekirdek kahve

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız.

İki büyük fırın tepsisine yağlı kağıt döşeyip, bir kenara koyunuz. Orta boy bir kasede fındık, şeker, pirinç unu ve kahve esansını tahta kaşıkla karıştırıp, bir kenara bırakınız.

Bir başka orta boy kasede, yumurta aklarını, yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla kar haline getiriniz. Madeni bir kaşıkla çırpılmış yumurta aklarını fındık karışımına katınız.

Kurabiye hamurundan tatlı kaşığı dolusu alıp tepsilerdeki yağlı kağıtların üstüne geniş aralıklarla boşaltınız. Her kurabiye'nin ortasına bir kahve çekirdeği batırınız.

Tepsileri fırının orta katına sürüp 12-15 dakika, kurabiyeler ele hafif sert gelene kadar pişiriniz.

Tepsileri fırından çıkarıp 5 dakika bir kenarda bekletiniz. Bir makasla kağıdı kurabiyelerin çevresinden keserek ayırınız. Kurabiyeleri iyice soğuttuktan sonra servis ediniz.

