



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FINDIKLI KEPEKLİ KURABİYE

- 1 yumurta
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı kepekli un
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı şeker
- 2 çay bardağı kıyılmış fındık

Yoğurma kabının içinde yumurta sarısı, yoğurt, sıvı yağ ve şekeri iyice karıştırıp yoğurmaya başlayın. Üzerine kabartma tozunu biraz unla karıştırıp ekleyin. Un ayarını yumuşak, ele yapışmayan bir hamur oluncaya dek ekleyin. Hamuru elinizle top gibi yapıp önce yumurta akına ardından kıyılmış fındığa batırıp fırın tepsisine dizin. 180 derecedeki fırında 15 dakika pişmeye bırakın. Daha sonra ılık ya da soğuk olarak ikram edin.