



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI KOLAY KURABIYE

MALZEMESİ

1 yumurta
2 fincan yoğurt
2 fincan sıvıyağ
4 fincan şeker
3-4 fincan un
2 fincan fındık içi
Karbonat (yarım kahve kaşığı)
Limon kabuğu rendesi

YAPILIŞI

Geniş bir kaba yoğurdu sıvıyağı, şeker, yumurtayı koyup karıştırınız. Unu, karbonatı, limon kabuğu rendesini ve kıyılmış fındık içini koyup, orta yumuşaklıkta bir hamur yapınız. 10 dakika dinlendiriniz. Sonra elle ya da merdane ile açıp, istenilen şekli veriniz. Yağlanmış fırın tepsisine koyup, ortadan hafif fırında açık pembe renkte pişiriniz. Soğuk olarak servis yapınız.