



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI KURABIYE

Malzeme:

125 gr Teremyağ
125 gr Bizim Mutfak Pudra Şekeri
2 adet yumurta
130 gr Bizim Mutfak Un
85 gr mısır unu
1/2 çay bardağı fındık tozu
1 paket Bizim Mutfak Vanilya

Oda sıcaklığında yumuşatılmış teremyağı elenmiş pudraşekeri ile krema kıvamına gelene dek çırpın. Yumurta sarıları ve vanilyayı ekleyin. Elenmiş un, mısır unu ve fındık tozunu ilave ederek yoğurun ve yarım saat buzdolabında dinlendirin. Dinlenen hamuru unlanmış zemin üzerinde merdane ile yarım santim kalınlığında açıp, kalp ve yıldız kalıplarla kestikten sonra yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 15 dakika kadar pişirip tepsiyi ızgara tel üzerinde soğumaya bırakın.