



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI KURABIYE

Malzeme:

125 gr Bizim Margarin

1 su bardağı toz fındık

1,5 su bardağı Bizim Mutfak Un

3 çorba kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Üzeri için :

1 su bardağı toz fındık

1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Margarini eritip ılıtın. Toz fındık, un, pudra şekerini ve ılınmış margarini derin bir kaseye alıp yoğurun. Ele yapışmayan bir hamur olmasına dikkat edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp yuvarlayın. Yağlanmış ya da yağlı kağıt ile kaplanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında hafifçe pembeleşene kadar pişirin. Üzeri için toz fındık ve pudra şekerini karıştırın. Kurabiyeler sıcakken toz fındık ve pudra şekerini karışımına batırın. Soğuduktan sonra servis yapın.
