



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIKLI KURABIYE

1 adet yumurta  
Çeyrek su bardağı pudra şekeri  
2,5 su bardağı un  
200 gr. margarin  
İÇ MALZEMESİ İÇİN:  
6 su bardağı dövülmüş fındık  
4 adet yumurta  
2 çorba kaşığı süt  
1,5 su bardağı şeker

Hamur için: 1 adet yumurtayı, çeyrek su bardağı pudra şekerini, 2,5 su bardağı unu ve oda sıcaklığındaki margarini hamur yoğurma kabında karıştırın.

Malzemeler karışana dek yoğurduktan sonra 1 saat , bekletin.

Küçük fırın kaplarına hamurdan ceviz iriliğinde kopardığınız parçaları iyice yayın.

İç malzemesi için: 6 su bardağı dövülmüş fındığı, 4 adet yumurtayı, 2 çorba kaşığı sütü ve 1,5 su bardağı şekerini karıştırın.

Kaplara yaydığınız hamurların üzerine fındıklı karışımdan 2 çorba kaşığı koyun. En üste de hamurdan yaptığınız ince şeritleri artı şeklinde yerleştirin.

Önceden ısıtılmış yüksek dereceli fırında yaklaşık 15 dakika pişirin.