



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI MAHLEPLİ KURABIYE

Malzeme

- 125 g Sana
- 1 ay bardağı Ayçiçek yağı
- 1 su bardağı süt
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- 1,5 su bardağı pudra şekeri
- 1 paket kabartma tozu
- ½ su bardağı iri çekilmiş fındık
- 1 adet yumurta beyazı
- Aldığı kadar un
- Üzeri için: yumurta sarısı

Hazırlanışı

1. Yumurtanın beyazını?sarısını ayırıp, ayrı kaplara koyun.
2. Derin bir kâseye yumurtanın beyazını, pudra şekerini, oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana yağın, ayçiçek yağın, sütü koyup, yoğurun. Daha sonra bir harcın içine bir miktar unu, mahlebi, kabartma tozunu, tuzu ilave edip, hamur ele yapışmayacak hale gelene kadar un ekleyerek yoğurun.
3. En son hamura iri çekilmiş fındığı ilave edip, yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, yuvarlayın. Daha sonra tezgâha koyup, hamuru parmaklarınızla yuvarlayarak açıp, kuru köfte gibi uzatarak, yuvarlayarak S şekli verin. Şekil verdiğiniz kurabiyeleri fırın tepsisine dizip, üzerlerine, bir fırça yardımıyla yumurta sarısı sürüp, önceden 185 derecede ısıttığınız fırında kurabiyelerin üzerleri kızarana kadar pişirip, servis edin.