



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI PEKMEZLİ KURABİYE

- 1 ay bardağı pekmez
- 1 ay bardağı esmer şeker
- 1 ay bardağı yoğurt
- 2 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı mısır nişastası
- 1 ay bardağı un
- 4 orba kaşığı tereyağı
- 4 orba kaşığı kıyılmış fındık
- 1 ay bardağı hindistancevizi

Yumurtanın bir tanesinin akını ayırıp kalanını kabın içine kırın. Üzerine yoğurt, tereyağı, Hindistan cevizi, un ve nişastayı ekleyip yoğurun. Son olarak kabartma tozu, pekmez, esmer şekeri ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra hamurdan yuvarlaklar yapın ve önce yumurta akına sonra da fındığa bulayarak tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 30 dakika kadar pişmeye bırakın. Fırından alıp sıcak kurabiyeyi afiyetle ikram edebilirsiniz.