



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI TARÇINLI KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

2 su bardağı iri çekilmiş fındık
250 gr yumuşamış tereyağı
15 yemek kaşığı tepelene un
5 yemek kaşığı pudra şekeri
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı vanilya esansı
Üzeri için:
5 yemek kaşığı pudra şekeri
1,5 yemek kaşığı Toz tarçın

Fırını 180 derece ısıtın. Derin bir kapta tüm malzemeleri iyice yoğurun ve kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Daha fazla un gerekirse ekleyebilirsiniz. Fırın tepsisine yağlı kağıt döşeyin. Elde ettiğiniz hamurdan küçük parçalar kopararak yuvarlak küçük toplar elde edin. Fırın tepsisine dizin ve ısıtılmış fırında üzerleri hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Pembeleşince fırından alın ve hafif ılıtın. Üzeri için, geniş bir tepside pudra şekeri ve tarçını iyice karıştırın. Hafif ılımış kurabiyelerin üzerine dökün ve tüm kurabiyelere yedirin. Soğumaya bırakın.

