



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FINDIKLI UN KURABİYESİ

<https://unkurabiyetarifleri.com>

2 bardak un (tam buğday tercih edilirse daha sağlıklı olur)  
1 su bardağı fındık  
1 su bardağı pudra şekeri  
125 gr tereyağı  
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Sıvı yağ, tereyağı ve pudra şekerini güzelce çırpıyoruz  
içine unu ekleyip hepsini yoğurmaya başlıyoruz.  
Rondoda çekilmiş fındıkları ilave edip hamurun özleşmesi için tekrar yoğuruyoruz.  
Daha sonra borcam ya da tepsiye hamuru bastırarak döşüyoruz.  
Dilimleyip 170 derece fırında 15-20 dakika pişiriyoruz.

