



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FINDIKLI UN KURABİYESİ

250 gr yumuşamış bitkisel margarin (tereyağı da kullanılabilir)  
2 yemek kaşığı pudra şekeri  
Türk kahvesi fincanıyla yaklaşık 10 fincan un  
Ayrıca 1 su bardağı pudra şekeri  
30-40 adet fındık

Oda sıcaklığında yumuşamış olan margarin ya da tereyağını derin bir yoğurma kabına koyun. Üzerine pudra şekerini ilave edip yoğurmaya başlayın. Son olarak, unu azar azar aktarın ve hamuru yaklaşık 7-8 dakika, ele yapışmayan ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru toparlayıp oda sıcaklığında 10 dakika kadar bekletin.

Un kurabiyesinin özelliği çok uzun süre yoğrulmasıdır. Ancak toparlanıp şekle girer. Ama kıvamını bulunca çok güzel şekil alan yumuşak bir hamur olur.

Dinlenen hamurdan kabuklu ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp parçaları avuçlarınız arasında yuvarlayın.

İsterseniz içlerine birer çay kaşığı Nutella koyabilirsiniz.

Üzerlerine fındık serpiştirdiğiniz kurabiyeleri fırın kağıdı serdiğiniz tepsiye aralıklı olarak yerleştirin.

Kurabiyeleri 175 dereceye ayarlı fırında, yaklaşık 30 dakika pişirin. Fırından çıkarıp ılık hale gelmelerini bekleyin. Fırından çıkan kurabiyeler Kendi sıcaklıklarıyla pişmeye devam eder. Bu yüzden fırında fazla tutmamanızı tavsiye ederim.

Biraz ılık hale gelen kurabiyeleri pudraşekerine bulayarak servise sunun. Un kurabiyesi piştiğinde bembeyaz kalacaktır.