



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI VE TARÇINLI KURABIYE

- 1 su bardağı tam buğday unu
- 1 su bardağı yulaf ezmesi
- 1 çay bardağı un
- 1 çay bardağı fındık
- 1 çay bardağı sıvı yağı
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay bardağı esmer şeker
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu

Yoğurma kabının içine yulaf ezmesini, tam buğday ununu ve normal unu döküp karıştırın. Kabartma tozu ve vanilyayı da içine ekleyip tüm unları harmanlayın. Daha sonra üzerine yumurtayı kırıp sıvı yağı dökün. Şekeri ve tereyağını da ilave ederek yumuşak bir hamur yapın. Unlanmış zeminde bir santim kalınlığında açıp kalp kalıplarla kesin. Hepsini bu şekilde hazırladıktan sonra tepsiye dizin. Üzerine yumurta akını ve tarçını karıştırıp sürün. 200 derecedeki fırında 15 dakika pişmeye bırakın. Fırından çıkan kurabiyelerin üzerini isterseniz renkli kremlarla süsleyip servis yapın.