



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIKLI KURABIYE

Yarım kg un  
250 gram tereyağı  
3 adet yumurtanın sarısı  
30 gram yaş maya  
Yarım su bardağı süt  
1 çorba kaşığı toz şeker  
bir tutam tuz  
içi için:  
150 gram çekilmiş fındık  
yarım su bardağı toz şeker  
3 çorba kaşığı kaynar süt  
Üzerine:  
Pudra şekeri

Geniş bir kapta sütü, şekeri ve mayayı karıştırın. Yaklaşık yarım saat bekletin. Bu karışıma unu, yağı, 2 adet yumurta sarısını ve tuzu ekleyip, bekletin.

Mayalanan hamuru 8 parçaya ayırın. Herbirini yuvarlak olacak şekilde açın.

Yuvarlakları 8 adet üçgene bölün. Fındıklı iç için; fındığı, şekeri ve sütü iyice karıştırın.

Üçgenlerin geniş tarafına fındıklı içten bir miktar koyun. Yuvarlayarak, sarın. Üzerine yumurtanın sarısını sürün. önceden ısıtılmış orta ısı fırında üzerleri pembeleşene dek pişirin.

Pudra şekeri serpererek, servis yapın.