



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI KURABIYE

Ümit Usta

4 su bardağı un
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı kakao
1 çay bardağı pudra şekeri
250 gr. margarin
1 paket vanilya
Üzeri için:
1 adet yumurta akı
100 gr. fındık (ince çekilmiş)

Margarini eritmede pudra şekeri ile yumuşayınca kadar çırpalım.
Yumurtaı ilave edip biraz daha çırtıktan sonra, unu, vanilyayı ve kakaoyu do katıp iyice yoğuralım.
Ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak avuç içinde yuvarlayıp önce çırtığımız yumurta akına sonra da kıydığımız fındığa bulayalım.
Önceden dibini hafif yağlayıp yağlı kâğıt serdiğimiz tepsiye dizdikten sonra orta ısıllı fırında pişirelim.
Fırından çıkartıp soğuttuktan sonra servis yapalım.
