



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI KURABIYE

<https://www.bagdatbaharat.com.tr>

2 adet yumurta
1.5 su birliđi pudra řekeri
1 paket margarin
1 paket Bađdat Hamur Kabartma Tozu
1 su bardađı süt
6 su bardağı un, kurabiye sayısı kadar fındık
1 paket Bađdat řekerli Vanilya

Hamur yoğurma kabına, 2 adet yumurta kırılır ve kırılan 1 yumurtanın beyazı ayrılır üzerine 1,5 su bardağı Bađdat Pudra şekeri eklenir ve iyice karıştırılır Orta sıcaklığında bekletilen 1 paket margarin. 1 paket Bađdat Hamur Kabartma Tozu, 1 paket Bađdat şekerli Vanilya. 1 su bardağı süt ve 6 su bardağı un ilave edilir. Kulak memesi kıvamına gelinceye kadar iyice yoğurulur, hazırlanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp yuvarlayarak şekil verilir. Yađlanan tepsiye dizilir, (ayrılan yumurtanın beyazı tepsideki kurabiyelerin üzerine fırça yardımı ile sürülür) herbir kurabiyenin üzerine bir fındık konulur. Önceden 160 C ısıtılmış fırında hafif pembeleşene kadar 10-15 dakika pişirilir. Kurabiyeler soğduktan sonra servis yapabilirsiniz.