



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI KURABİYE

1 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
2 su bardağı fındık
5 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı Tarçın
2 tatlı kaşığı Vanilya
1 Adet yumurta
Bir fiske tuz

Derince bir kap içinde, tereyağını krema haline gelinceye kadar çırdıktan sonra şekerini, tuzu, tarçını, vanilyayı ve yumurtayı ekleyerek hepsini iyice karıştırın. Diğer tarafta fındıkları iyice dövün. Bunu da unla birlikte şekerli yağın içine katın. Sonra bu karışımdan hazırladığınız hamuru yaldızlı bir kağıda sararak 2-3 saat kadar buzdolabında bırakın. Hamuru dolaptan çıkarınca unladığınız bir tahta üzerinde varım santim kalınlığında açın. Çeşitli şekil veya kalıpta keserek, yağlanmış tepsiye dizin ve orta ısıdaki fırın içinde 15 dakika pişirin.