



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAHVELİ FINDIK KURABİYESİ

125 gr (2/3 su bardağı) fındık (çok ince kıyılmış)

125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker

2 çorba kaşığı pirinç unu

2 tatlı kaşığı kahve esansı

2 yumurtanın akı

1 çorba kaşığı çekilmemiş (tane) kahve

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız. İki büyük fırın tepsisine kalın yağlı kağıt yayınız.

Orta boy bir kasede fındık, şeker, pirinç unu ve kahve esansını tahta bir kaşıkla karıştırıp bir kenara bırakınız.

Başka bir kasede yumurta aklarını yumurta teli yada elektrikli çırpıcı ile kar haline getirip, madeni bir kaşıkla fındıklı karışıma katınız.

Karışımın kaşık dolusu olarak kaşıkla üstüne geniş aralıklarla dökünüz. Herbirinin ortasına bir kahve çekirdeği batırınız.

Tepsileri fırının orta katına sürüp 12-15 dakika, kurabiyeler hafif sertleşene kadar pişiriniz.

Kurabiyeleri fırından çıkarıp 5 dakika bekletiniz. Bir makasla kağıdı kurabiyelerin etrafından kesiniz. Kurabiyeleri tel ızgaraya koyup soğuttuktan sonra servis ediniz yada saklayınız.