



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU FINDIKLI KURABIYE

- 1 su bardağı fındık
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1 paket kabartma tozu
- 2 çorba kaşığı mısır nişastası
- 3 yumurtanın akı
- 1 su bardağı şeker
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı vanilya
- 4 çorba kaşığı kakao
- 2,5 su bardağı un

Derin bir kabin içinde fındığı, tereyağını, şekeri ve limon kabuğunu karıştırın. Üzerine yumurta akı, tarçın, vanilya, kabartma tozu, mısır nişastası ve kakaoyu ekleyip akışkan olan bir karışım elde edin. Üzerine unu yavaş yavaş ekleyip hamuru kulak memesi kıvamında yoğurun. Yağlı kâğıdı bir tepsiye dizin. Hamuru açıp bardak yardımıyla kesin. 200 derecedeki fırında 15 dakika kadar pişmeye bırakın. Fırından alıp soğutun. Servis tabağına dizip üzerine istenirse eritilmiş çikolatayla süsleyerek servis yapın.

