



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAK KURABİYESİ

Malzemeler;

2 tane yumurta(bir tanesinin akı ayrılacak)

1 kase süt kaymağı

1,5 su bardağı toz şeker

1 su bardağı fındık kırığı

1 paket kabartma tozu

Aldığı kadar un

Yapılışı;

Şeker ve yumurtaları parmak uçlarınızla karıştırın. Kaymağıda koyup tekrar karıştırın. Kabartma tozunu ve aldığı kadar unu ilave edip hepsini yumuşak hamur yapın. Elinizle küçük yuvarlaklar yapın. Önce yumurta akına sonrada fındık kırığına batırın. 180 derecede pişirin.