



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR GEVREĞİ KURABIYE

Malzemeler

2 yumurta akı

1/2 su bardağı şeker

2 paket vanilya

2-3 su bardağı mısır gevreği

1/2 su bardağı fındık (iri dövülmüş)

Mısır gevreğini robot yardımıyla biraz inceltelim. Yumurta aklarını, 1 fiske tuz serpip mikserin düşük ayarıyla kar haline gelene dek çırpalım. Çırpma ara vermeden şekeri azar azar ekleyelim. İçine mısır gevreklerini, iri dövülmüş fındığı ve vanilyaları ekleyip karıştıralım. Fırın kabına yağlı kâğıt sererek mısır gevreği hamurundan birer çorba kaşığı alalım, elimizle hafifçe sıkıştırıp yuvarlak şekiller vererek dizelim. Önceden ısıtılmış 190° ısıllı fırında kurabiyeleri, üzerleri çıtırlaşana dek pişirelim.
