



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇELLİ FINDIKLI KURABİYELER

2,5 su bardağı un
150 gram tereyağı
1 çay bardağı iri kıyılmış fındık
2 yumurta
1 çay bardağı nişasta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay bardağı pudra şekeri
1,5 çay bardağı karışık reçeller

Öncelikle kuru malzemeleri bir kabın içinde karıştırın. İçine sonra yumurta ve yağı ekleyip hamur haline getirip unlanmış zeminde açın. İçine bir tatlı kaşığı ayva reçeli koyup hamurla kapatın, elinizle tekrar yuvarlayın. Yumurtanın akını sürün, etrafına ceviz serpip tepsiye dizin. Ortasına bastırıp çukur yapın. 200 derecede 30 dakika kadar pişirin ve soğumaya bırakın.

