



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ FINDIKLI KURABIYE

1 yumurta
2 orba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 ay bardağı tahin
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardağı şeker
2 ay bardağı fındık
Aldığı kadar un

Yumurta sarısı, yoğurt, tahin, sıvı yağ, fındığın yarısından fazlası ve şeker i iyice karıştırıp yoğurmaya başlayın. Üzerine biraz unla karıştırılmış kabartma tozunu ekleyin. Yumuşak, ele yapışmayacak bir hamur oluncaya dek un ekleyin. Hamurdan toplar yapıp tepsiye dizin. Üzerine yumurta akı sürün, kalan fındığı serpin. 180 derecedeki fırında 25 dakika pişirin.