



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ÜZÜMLÜ FINDIK KURABİYESİ

1 paket margarin  
1 su bardağı toz fındık  
1 adet yumurta  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 su bardağı kuru üzüm  
1 paket kabartma tozu  
Alabildiği kadar un

Margarin, yumurta, şeker ve fındık tozu parmak uçlarıyla karıştırılır. Üzerine kabartma tozu, un eklenir, bütünleşene kadar yoğrulur. Son olarak üzüm katılır. Üzüm hamurun her tarafına dengeli dağılına kadar yoğrulur. Sonra hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır, yuvarlanır, tepsiye dizilir. Önceden kızdırılmış 190 derece fırında açık pembe renkte pişirilir.