



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜZÜMLÜ FINDIKLI KURABIYE

1 ay bardađı kuru üzüm  
1 ay bardağı fındık  
100 gram badem  
2 su bardađı un  
1,5 çay bardađı Őeker  
1 paket kabarma tozu  
1 paket vanilya  
150 gram tereyađı  
1 orba kaŐıđı yoğurt  
1 yumurta

Yođurma kabının içine unu, Őekeri, yumurtayı, vanilyayı, yoğurdu, kabartma tozunu ve yağı koyun, iyice yoğurup güzel bir hamur elde edin. Son olarak zm, fındık ve bademi de hamurun içine ekleyip karıŐtırın. Yuvarlak Őekiller verip fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika piŐirin. Fırından alıp soğumaya bırakın.

