



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ FINDIKLI KURABIYE

250 Gr Sana Hamurışı
5 Su Bardağı un
1 Su Bardağı fındık
1 Paket vanilya
2 Adet yumurta
1 Su Bardağı kuru üzüm
1 Paket kabartma tozu
1 Su Bardağı pudra şekeri
2 Çorba Kaşığı yoğurt

Öncelikle karıştırma kabına unu alalım. Oda sıcaklığındaki margarini ortaya koyalım. Üstüne de pudra şekerini eleyelim. Yoğurt ile bir adet yumurtanın sarısını da ayırarak geri kalan malzemeleri kaba alalım. Kabartma tozu ile vanilyayı da kaba koyarak hamur hazırlanır. Daha sonra üstüne kuru üzüm ile kırık fındık katarak karıştırılır. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayalım. Kurabiyeleri önceden yağladığımız tepsiye dizelim ve sonra üstüne ayırdığımız yumurta sarısını da sürelim. 180 derece fırında 20 dk. pişirelim.