



## AĞIZDA DAĞILAN KURABIYE

<http://www.hurriyet.com.tr>

250 gram tereyağı  
2 çay bardağı pudra şekeri  
1 adet yumurta sarısı  
1 paket kabartma tozu  
Aldığı kadar un  
Üzeri için:  
Yumurta akı  
İri dövülmüş fındık ve toz şeker karışımı

Oda ısısındaki tereyağına ve tüm malzemeyi ekleyip azar azar un ilavesi yaparak yumuşak ve ele yapışmayan bir hamur elde edelim. Fındık ve şeker karışımını hazırlarken hamuru 5 dakika kadar dinlendirin. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp önce yumurta akına daha sonra fındık karışımına bulayıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında çok pembeleşmeden pişirin.

