



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ARTILI FINDIKLI KURABIYE

2,5 su bardağı un
1 paket vanilya
3 çorba kaşığı pudra şekeri
4 çorba kaşığı tereyağı
1 yumurta
İçi için:
2 yumurta
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı şeker
1,5 su bardağı kıyılmış fındık

Yoğurma kabının içinde unu, yağı ve pudra şekerini karıştırın. Vanilyayı ve yumurtayı ekleyip yumuşak bir hamur yapın. 10 dakika buzdolabında bekletin bu arada kıyılmış fındık, şeker, yumurta ve sütü bir kabın içinde karıştırıp hazırlayın. Dinlenen hamurları tart kalıplarının içine ince bir tabaka halinde elinizle yerleştirin. İçlerine de fındıklı karışımdan dökün. Kalan hamurdan da ince şeritler yapın ve üzerine artı şeklinde yerleştirin. Bunları da fırın kabına yerleştirip 190 derecede 20 dakika pişirin. Soğutup kaplarından alın.