



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARTILI KURABIYE

MALZEMELER

1 Adet Yumurta

1/4 Su Bardağı Pudra Şekeri

2,5 Su Bardağı Un

200 gr.Margarin

İç i için:

6 Su Bardağı Dö vü lmü ş Fındık

4 Adet Yumurta

2 Çorba Kaş ığı Süt

YAPILIŞ TARİFİ

Hamur için 1 adet yumurtayı,çeyrek su bardağı pudra şekerini, 2.5 su bardağı unu ve oda sıcaklığında bırakılıp, küçük küpler halinde doğranmış margarini yoğurma kabında karıştırın. Malzemeler özleşene dek yoğurduktan sonra 1 saat bekletin.

Küçük fırın kaplarına hamurdan ceviz iriliğinde kopardığınız parçaları iyice yayın. İç malzemesi için 6 su bardağı dö vü lmü ş fındığı, 4 adet yumurtayı, 2 çorba kaş ığı sütü ve 1.5 su bardağı şekerini karıştırın.

Kaplara yaydığınız hamurların üzerine fındıklı karışımdan 2 çorba kaş ığı koyun. En üste de hamurdan yaptığınız ince şeritleriartı şeklinde yerleştirin. Önceden ısıtılmış yüksek dereceli fırında yaklaşık 15 dk.pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.