



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARTILI KURABIYE

Hamuru için:

1 yumurta

3 bardak un

4 orba kaşığı eker

200 gram tereyaęı

İçi için:

1 su bardağı toz fındık

3 yumurtanın akı

1 su bardaęı eker

1 limon kabuęu rendesi

3 orba kaşığı süt

1 ay kaşığı vanilya

Öncelikle yumurta akını iyice çırpın ve kıyılmış fındığı içine ekleyin. Daha sonra üzerine ekeri ve diğer malzemeleri ilave edip karıştırın. Bu arada hamuru için gereken malzemeleri de bir kap içinde yoğurup küçük kalıplara çok ince olarak yerleştirin. Fındıklı harcı bu ince hamurun üzerine kaşıkla dökün. Kalan hamurdan ince uzun şeritler kesip üzerine artı şeklinde yerleştirin ve 200 derecede 15 dakika kadar pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın.