



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI FINDIKLI KURABIYE

<https://www.sabah.com.tr>

125 gr. oda ısısında yumuşamış tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
2 yumurta sarısı
Yarım su bardağı süt
1 çorba kaşığı süzme bal
1 pkt. kabartma tozu
Un
Üzeri için:
2 yumurta akı
İri kıyım ceviz ya da fındık

Hamur için gerekli olan bütün malzemeyi karıştırıp yoğurun. Hamuru 10 dakika dinlendirin. Ardından ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp önce çırpılmış yumurta akına sonra fındığa bulayın ve yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin. Afiyet olsun.

Not: Bal miktarını artırmak isterseniz pudra şekerini daha az kullanabilirsiniz. Süt yoksa 2 kaşık yoğurt kullanabilirsiniz.

