



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BASİT FINDIKLI KURABIYE

1-2 paket margarin
1-2 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Üzeri için:
1 su bardağı çekilmiş fındık
3-4 kaşık toz şeker

Oda sıcaklığındaki margarin, yumurtanın sarısı, pudra şekeri, kabartma tozu ve un karıştırıp yoğrularak özlü ve fazla yumuşak olmayan bir hamur elde edilir.

Ayrı bir kapta çekilmiş fındık ve toz şeker karıştırılır.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp yuvarlanır.

Yuvarlanan hamur parçaları önce yumurta akına sonra şeker, fındık karışımına bulanıp yağlanmış fırın tepsisine konur.

Önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

