



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYAZ BÜYÜ

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

- 1 su bardağı fındık
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı mısır gevreği
- 1 çay bardağı pirinç patlağı veya yulaf ezmesi
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 2 çorba kaşığı un
- Üzeri için:
- 2 paket (80'er gramlık) beyaz çikolata

Fındığı yapışmaz yüzeyli bir tavada hafif pembeleşene kadar kavurun. Soğuduktan sonra kırık pirinç tanesi büyüklüğünde olacak şekilde robottan geçirin. Derin bir kasede yumurta ile toz şeker çirpin ve robottan geçirdiğiniz mısır gevreğini ekleyin. Fındık, pirinç patlağı veya yulaf ezmesi ile vanilyayı da ilave ettikten sonra tüm malzemeyi karıştırın. Karışımdan birer çorba kaşığı alıp, unlanmış tepsiye aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri hafif pembeleşene kadar pişirin. Kurabiyeler soğuduktan sonra üzerine benmari usulü eritilmiş beyaz çikolatayı gezdirin ve soğuduktan sonra servis edin.

