



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELİ KURABİYE

1 su bardağı kavrulmamış fındık
125 gram margarin
2 çorba kaşığı tozşeker
1 çorba kaşığı süt
1 çorba kaşığı su
2 adet yumurtanın sarısı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2,5 su bardağı un
Beze için:
3 adet yumurtanın akı
1 su bardağı tozşeker

Kurabiye hamuru için bir kabın içinde oda sıcaklığındaki margarin, 2 çorba kaşığı tozşeker, 1 çorba kaşığı süt, su ve yumurta sarılarını karıştırın. Un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip yoğurun. Küçük kalıpları yağlayın. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar kopartın. Hamurları kalıbın içine ve kenarlarına yerleştirin. Hamuru çatalla delin Başka bir kapta beze için yumurta aklarını tozşekerle mikserleyerek kar haline getirin. Çok çırpmayın. Karışım beyazlaşınca çırpma işlemini bırakın. Fındığı robottan geçirip incecik çekin ve beze karışımına ekleyip karıştırın. Beze karışımını kalıpların içine paylaştırın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında pembeleşene kadar pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.