



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAYLI KURABIYE

1 paket margarin
1 ay bardağı sıvı yağ
2 adet yumurta
1 orba kaşığı kuru çay
2 orba kaşığı granül kahve
1 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Dövmüş fındık
Aldığı kadar un

Yumurtaların aklarıyla sarılarını ayırıyoruz. Oda sıcaklığındaki margarini, şekerini, sıvı yağı ve yumurta sarısını karıştırıyoruz. ay, kahve ve vanilyayı ilave ediyoruz. Azar azar un ilave edip yoğuruyoruz. En son kabartma tozunu ekleyip yumuşak bir hamur elde ediyoruz. Hazır olan hamurumuzdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlıyoruz. Önce yumurta akına, sonra fındığa bulayıp yağlanmış tepsiye diziyoruz. Önceden 180 derecede ısıtılmış olan fırına koyuyoruz, üzeri kızarana kadar pişiriyoruz.