



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA SAKIZLI VE FINDIKLI KURABIYE

3.5 su bardağı un
2 çay bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı dövülmüş damla sakızı
1 çay bardağı kıyılmış fındık
4 çorba kaşığı tereyağı
2 adet yumurta

1 adet yumurtayı, şekeri, tereyağını koyup karıştırın. Üzerine unu ve kabartma tozunu, toz damla sakızı ve bir miktar fındık içini koyup yumuşak bir hamur yapın. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizle şekil verip yumurta akına bulayın. Daha sonra kıyılmış fındıklara bulayıp tepsiye dizin. 180 derecedeki fırında 25 dakika pişirin.

Not: İsterseniz de fırında çıkınca ortasına böğürtlen reçeli koyup kurabiyeleri soğutup servis yapın.