



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIK EZMELİ KAYISILI KURABIYE

1 su bardağı pudra şekeri
1/2 su bardağı buğday nişastası
1 su bardağı minik doğranmış kuru kayısı
1 yemek kaşığı tepeleme fındık ezmesi
200 gr margarin
1 çay bardağı sıvıyağ
1 paket vanilya
1/2 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
3 paket bitter çikolata

Oda sıcaklığındaki margarin, sıvıyağ ve fındık ezmesini derin bir kaptaki karıştırın.

Un hariç diğer malzemeleride ekleyip tekrar karıştırın.

Yavaş yavaş unuda ekleyip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin.

Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp avuç içinizle bastırmadan yuvarlayın.

Yağlanmış fırın tepsisine dizip 180 derecelik fırında hafif kızaracak şekilde pişirin,

Soğuyan kurabiyeleri benmari usulü erittiğiniz çikolataya batırıp servis tabağına dizin.

Not: Kendi kuruttuğunuz kayısılardan kullanacaksanız sert olmaması için kullanmadan önce biraz suda bekletip yumuşatın.

