



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UNSUZ FINDIKLI KURABIYE

2 yumurta
4 orba kaşığı tereyağı
1 ay bardađı yođurt
1 ay bardađı Hindistan cevizi
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı mısır nişastası
4 orba kaşığı kıyılmış fındık

Yumurtanın birinin akını ayırıp kalanını kabın içine kırın. zerine tereyağı, yoğurt, Hindistancevizi, nişastayı ekleyip yoğurun. Kabartma tozunu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. 15 dakika dinlendirin. Hamurdan parçalar koparıp yuvarlaklar yapın, önce yumurta akına sonra fındığa bulayarak tepsiye dizin. Ortalarına parmakla bastırın. 200 derecedeki fırında 20 dakika kadar pişmeye bırakın. Fırından alınca ortalarına vişne reçeli yerleştirin.