



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI BİSKÜVİ

MALZEMESİ

- 1 Su bardağı pudra şekeri,
- Yarım su bardağı dövülmüş fındık içi,
- 2 Adet yumurta sarısı
- 1 Adet büyük paket (250 Gr.) margarinin 3/4'ü
- 1 Kahve fincanı süt
- 1 Çay kaşığı karbonat
- 4 Su bardağı un.

YAPILIŞI

- 1.Karbonatı ve unu hamur tahtasına eleyiniz,
- 2.Ortasına margarini koyarak bıçakla kıyınız.
- 3.Pudra şekerini, yumurta sarısını ve kavrulmuş ve irice dövülmüş fındık içini ilâve ederek hamur yapınız.
- 4.Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar kopararak avuç arasında yuvarlayınız.
- 5.Bu yuvarlakları, üstlerine hafifçe bastırarak ve aralıklı olarak, yağlanmış fırın tepsisine diziniz.
- 6.Üstlerine yumurta akı sürünüz ve ortalarına birer fındık içi tanesi koyunuz.
- 7.Orta ısı dereceli fırında pişiriniz.