



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI ÇAY KURABİYESİ

- 1 yumurta
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 çay bardağı tahin
- 3 çorba kaşığı kakao
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı şeker
- 2 çay bardağı kıyılmış fındık
- Aldığı kadar un

Yoğurma kabında yumurta sarısı, yoğurt, tahin, sıvı yağ ve şekeri iyice karıştırıp yoğurmaya başlayın. Üzerine kabartma tozunu, vanilyayı ve kakaoyu biraz unla karıştırıp ekleyin. Yumuşak, ele yapışmayan bir hamur oluncaya dek un ekleyin. Hamurdan iri parçalar koparıp elinizle yuvarlayıp tepsiye dizin. Üzerine önce yumurta akı sürün, ardından da kıyılmış fındık serpin. 180 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın. Ilık ya da soğuk olarak ikram edin.