



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI CEVİZLİ KURUBİYE

- 1 su bardağı toz fındık
- 1 çay bardağı toz çekilmiş ceviz
- 3 yumurtanın akı
- 1 su bardağı şeker
- 1 portakalın kabuğunun rendesi
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı vanilya
- Üzeri için
- 1 çay bardağı eritilmiş çikolata
- 1 çay bardağı fındık

Yumurta aklarını çırpıp içine şekeri, çekilmiş fındık ve cevizi ekleyip karıştırma devam edin. Limon ve portakal kabuğu rendesini, tarçını ve vanilyayı üzerine ilave ederek hiç un koymadan hazırladığınız bu karışımı bir sıkma torbasına boşaltın. Fırın tepsisine aralıklı olarak sıkarak dizin. 170 derecedeki fırında 10 dakika pişirip çıkartın. Üzerine istenirse erimiş kıyılmış fındık serpip servis tabağı süslenir.