



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI DÖKME KURABIYE

125 g Sana yağı
4 su bardağı un
200 g pudra şekeri
2 adet yumurta
yarım su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı çekilmiş fındık
1 tatlı kaşığı tarçın

Sana'yı oda sıcaklığında bekletip, küp küp kesiniz.

Derin bir kâsede Sana yağını ve pudra şekerini krema kıvamına gelinceye kadar karıştırınız.

Ayrı bir kaba yumurtaları kırıp, tazeliklerini kontrol ettikten sonra karıştırarak şeker ve yağa ilave ediniz.

Daha sonra harcın içine sütü çekilmiş fındığı tarçını ilave edip, tahta bir kaşık yardımıyla iyice karıştırınız.

En son olarak içine unu ve kabartma tozunu bir süzgeç yardımıyla eleyerek ilave ediniz.

Tahta kaşıkla karıştırınız.

Kurabiye hamurunun, yağsız bir tepsiye geniş bir kaşık yardımıyla istediğiniz büyüklükte dökünüz ve kaşıkla hafifçe üzerini düzeltiniz.

Daha önceden 185 derecede ısıttığınız fırında kurabiyelerin üzerleri pembeleşinceye kadar, yani 10?15 dk. pişiriniz.

Fırında 15 dakikadan fazla tutarsanız kurabiyeler fazla sertleşir.

Pişen kurabiyeleri ılık olarak servis ediniz.