



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI KAJULU KOPARTMA KURABIYE

<https://www.sabah.com.tr>

1 su bardağı fındık
1 su bardağı kaju fıstık
2 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı toz şeker
Hamur için:
1 su bardağından 1 parmak fazla un
3 yumurtanın sarısı
4 çorba kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı tereyağı
1/4 çorba kaşığı kabartma tozu

Toz şeker ve margarini bir tavada karıştırarak eritin. Kaju fıstığı ve fındıkları da ekleyip kavurun. Hamur için tüm malzemeyi genişçe bir kabin içinde karıştırın ve yoğurun. Kavurduğunuz fındıkların fazla yağını süzün. Fındıkları ve kajuları hamura ekleyip tekrar yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve hiç şekil vermeden yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. 180 derece fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirin. Fırından çıkartıp tepside soğumalarını sağlayın.

