



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI KAKAOLU KURABIYE

1 ay bardağı fındık
2 orba kaşığı kakao
2 yumurta
2 orba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 ay bardağı sıvı yağ
1,5 çay bardağı pudra şekeri
2 ay bardađı parça ikolata
Aldığı kadar un

Yođurma kabının içinde yumurta, yoğurt, fındık, kakao, vanilya, sıvı yağ ve şekeri iyice karıştırıp yoğurmaya başlayın. Üzerine kabartma tozunu biraz unla karıştırıp ekleyin. Un ayarını yumuşak ele yapışmayan bir hamur oluncaya dek ekleyin. Hamuru elinizle top top yapıp tepsiye dizin. 180 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın. Daha sonra ılık ya da soğuk olarak yemekten sonra kahvenin yanında ikram edin.



Fotođraf "üye" tarafından gönderildi. 02.08.2015