



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAKAOLU FINDIKLI KURABIYE

Oktaş Usta

250 gr. margarin  
1 ay bardađı süt  
1 adet yumurta  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardađı pudra Őekeri  
1 su bardağı kırılmış fındık veya ceviz  
Alabildiđi kadar un  
3 orba kaşığı kakao

Karıştırma kabına önce margarini alıyoruz. Parmaklarımızla biraz karıştırıyoruz. Daha sonra üzerine 2 su bardağı un, kabartma tozu, pudra Őekeri, süt, yumurta ve kakao koyup karıştırıyoruz. Őu ana kadar koyduğumuz un yeterli gelmez ise hamurun ihtiyaı kadar unu yavaş yavaş ilave ediyoruz. Hamurun kıvamı kulak memesi yumuşaklığında olacak. Ceviz ya da fındığı ilave edip biraz daha yoğuruyoruz. Streç filmi veya naylon torbayı kesip tezgaha yayıyoruz. Hamuru yumruk büyüklüğünde kesip önce tezgaha yuvarlıyoruz. Kestiđimiz hamuru strecin içine alıp sarıyoruz. Derin dondurucuda 1 saat bekletiyoruz. Streci çıkarıp istenilen kalınlıkta kesip 170 derecelik fırında pişiriyoruz. Sođuduktan sonra, eritilmif çikolatayla süslüyoruz.

