



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI KAKAOLU KURABIYE

1 su bardağı yoğurt
4 çorba kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
1 çay bardağı kıyılmış fındık
2 çorba kaşığı kakao
Aldığı kadar un

Hamuru yoğurma kabının içinde kakao dışında tüm malzemeyi karıştırıp hamur haline getirin. Daha sonra hamur ikiye bölüp bir parçasının üzerine kakaoyu ekleyip iyice yedirin. İki farklı renkte olan bu hamurları açın ve üst üste koyup rulo yapın. İnce dilimlere kesin. Tepsiyeye dizip üzerlerine bir fındık batırın. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin.