



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI KARABUĞDAYLI KURABIYE

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

Hamuru İçin:

- 3 çorba kaşığı fındık unu
 - 1 su bardağı karabuğday unu
 - 1/2 su bardağı mısır unu
 - 1 adet yumurtanın akı
 - 20 gram tereyağı
 - 2 çorba kaşığı zeytinyağı
 - 1 çorba kaşığı pekmez
 - 1-2 tutam kaya tuzu
 - 1/2 su bardağı su
 - 1 çay kaşığı toz mahlep
- Üzeri İçin:
- 1 adet yumurta sarısı
 - File fındık

Hamur malzemesini derin bir kaba alıp yoğurun ve yapışkan kıvamlı bir hamur elde edin. Elinizi ara sıra ıslatarak hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler koparıp rulo yapın ve uçlarını üst üste koyarak birleştirin. Yumurta sarısı sürüp, fındık serpin ve pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında renk değiştirip, fındık kızarana dek pişirin.

