



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI KAYISILI KOPARTMA KURABIYE

1 Su Bardağı Fındık
125 Gram Margarin
1 Paket Vanilya
1 Paket Kabartma Tozu
1 orba Kaşığı Yođurt
1 Su Bardağı Kuru Kayısı
2 orba Kaşığı Zeytinyağı
1 Su Bardađı Toz Őeker
1 Adet Yumurta
Alabildiđi Kadar Un

Őimdi, ilk önce kayısılarımızı ufak ufak dilimleyelim ve doğrayalım. Malzemeleri karıŐtıracadıđımız kabın içine önceden paralandığımız fındığı, yoğurdu, zeytinyağını, margarini, yumurtayı, vanilyayı, Őekeri ve kabartma tozunu ilave edelim. Hamurumuz kulak memesi kıvamına gelene dek yoğuralım. Geređi kadar un katalım ve iyice yoğuralım. Önceden yağladığımız fırın tepsisine koparta koparta sıralayalım. Yine önceden ısıttığımız 175 santigrat derecelik fırında 15 ila 20 dakika kadar piŐirelim.