



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIKLI KUKİLER

Yarım kg un  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
250 gram margarin  
1 adet yumurta  
1 paket vanilya  
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu  
1 tatlı kaşığı tarçın  
Yarım su bardağı ceviz içi  
Yarım çay bardağı kuru üzüm  
1 çay bardağı badem içi  
Üzeri için:  
1,5 su bardağı çekilmiş fındık  
1 adet yumurtanın akı

Un ve kabartma tozunu derin bir kaba eleyin. Oda sıcaklığındaki margarin ve yumurtayı ekleyin. Vanilya, rendelenmiş limon kabuğu ve tarçını ekleyip yoğurun. Çekilmiş ceviz içi, kuru üzüm ve badem içini ekleyip iyice yoğurun. Hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar kopartıp avucunuzun içinde yuvarlayın. Hamurları önce yumurta akına daha sonra çekilmiş fındığa batırıp yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında hafifçe pembeleşene kadar pişirin.

