



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI KURABIYE

3 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı tozşeker
3,5 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tarçın
1 tutam tuz
4 çorba kaşığı kiraz şekerlemesi
1 su bardağı fındık
Yarım su bardağı yulaf ezmesi

Ön hazırlık olarak öncelikle fırını 250 dereceye ayarlayın. Geniş bir kaptta 3 çorba kaşığı margarini, şekeri, üç buçuk su bardağı unu, 1 paket vanilya ve kabartma tozunu, 1 çay kaşığı tarçını ve son olarak da tuzu karıştırın. Malzemeler özleşene dek yoğurun. Sonra dövülmüş fındığı ve yarım su bardağı yulaf ezmesini ekleyin. Bir süre yoğurduktan sonra kiraz şekerlemesini ilave edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizde yuvarlayarak şekil verin. Çok az yağ sürülmüş tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 250 dereceli fırında kurabiyelerin üzeri altın sarısı bir renk alana kadar pişirin.

