



## FINDIKLI KURABIYE

250 gr margarin  
1 çay bardağı sıvı yağ  
2 su bardağı toz şeker  
2 adet yumurta  
1 su bardağı çekilmiş fındık  
1 çay kaşığı tarçın  
1 paket kabartma tozu  
Yarım paket vanilya

Margarin ile sıvı yağı bir kaptaki karıştırılır. İçine önce şeker sonra yumurta kırılır. Çekilmiş lambert fındık ve tarçın ekleyip, karıştırılır. Kabartma tozu ve vanilya da ekledikten sonra karışıma un katarak yoğrulur. Yuvarlak şekil verildikten sonra önce yumurta akına, sonra çekilmiş olan fındığa bulayılır ve kurabiyeleri fırında pişirilir.

