



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI KURABIYE

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

250 gram kıyılmış fındık
2 adet yumurta
1 çorba kaşığı toz şeker
250 gram oda sıcaklığında margarin
1 çay kaşığı karbonat

Yumurtalardan birinin akını ve sarısını ayırın. Derin bir kaba 1 adet yumurta, 1 adet yumurta sarısı, toz şeker ve margarini alıp çırpıcı ile çırpın. Karbonat ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar un ilave edip yoğurun. Üzerini örtün ve 15 dakika oda sıcaklığında dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve avcunuzun içinde hafifçe bastırın. Hazırladığınız kurabiyelerin üst kısmını önce yumurta akına sonra fındığa bulayın ve fırın tepsisine aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin. Ilıdıktan sonra servis yapın.

