



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI KURABIYE

Yarım kg un
1 ay kaşığı kabartma tozu
250 gram margarin
1 adet yumurta
1 paket vanilin
1 adet limonun rendelenmiř kabuęu
1 tatlı kaşığı tarçın
Yarım su bardağı ceviz içi
Yarım ay bardağı kuru üzüm
1 ay bardaęı badem içi
zeri için:
1,5 su bardağı çekilmiş fındık
1 adet yumurtanın akı

Un ve kabartma tozunu derin bir kaba eleyin. Margarin ve yumurtayı ekleyin. Vanilin, rendelenmiş limon kabuğu ve tarçını ekleyip yoğurun. ekilmiř ceviz içi, kuru üzüm ve badem iini 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.

