



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIKLI KURABIYE

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

150 gram oda sıcaklığında tereyağı  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 yumurta (sarısı hamura, beyazı üzeri için)  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardağı çekilmiş fındık  
3-3,5 su bardağı un (kıvama göre ayarlanabilir)  
Üzeri için:  
1 su bardağı dövülmüş fındık

Karıştırma kabına oda sıcaklığında tereyağını ve sıvı yağı ekleyin.

Üzerine pudra şekerini ilave edin ve bir çırpıcı yardımıyla iyice karıştırın.

Ardından yumurta sarısını, vanilyayı ve çekilmiş fındığı ekleyip karıştırmaya devam edin.

Homojen bir karışım elde ettiğinizde, kabartma tozunu ekleyin ve azar azar unu ilave ederek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve elinizde yuvarlayarak şekillendirin.

Kurabiyelerin üzerine, önceden ayırdığınız yumurta beyazına bulayın ve daha sonra dövülmüş fındıklara batırarak fındıkların yapışmasını sağlayın.

Şekillendirdiğiniz kurabiyeleri fırın tepsisine yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 20-25 dakika, üzeri hafifçe kızarana kadar pişirin.

Kurabiyeler piştikten sonra fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Soğuyan fındıklı kurabiyeleri servis tabağına alıp afiyetle tüketebilirsiniz.

Çay ya da kahve eşliğinde bu çitir kurabiyeler, ağızda dağılan yapısıyla keyifli bir atıştırmalık olacak.

Not: Kurabiyeler pişerken üzeri fazla kızarmadan fırından almak, kurabiyelerin kırırlı olmasını sağlayacaktır. Hamura tarçın ya da vanilya ekleyerek fındığın aromasını daha da ön plana çıkarabilirsiniz.

