



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI KURABIYE

Yarım kg un
250 gram tereyağı
3 adet yumurtanın sarısı
30 gram yaş maya
Yarım su bardağı süt
1 çorba kaşığı toz şeker
bir tutam tuz
içi için:
150 gram çekilmiş fındık
yarım su bardağı toz şeker
3 çorba kaşığı kaynar süt
Üzerine:
Pudra şekeri

Geniş bir kaptaki sütü, şekeri ve mayayı karıştırın. Yaklaşık yarım saat bekletin. Bu karışıma unu, yağı, 2 adet yumurta sarısını ve tuzu ekleyip, bekletin.

Mayalanan hamuru 8 parçaya ayırın. Herbirini yuvarlak olacak şekilde açın.

Yuvarlakları 8 adet üçgene bölün. Fındıklı iç için; fındığı, şekeri ve sütü iyice karıştırın.

Üçgenlerin geniş tarafına fındıklı içten bir miktar koyun. Yuvarlayarak, sarın. Üzerine yumurtanın sarısını sürün. önceden ısıtılmış orta ısıda fırında üzerleri pembeleşene dek pişirin.

Pudra şekeri serpererek, servis yapın.