



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI KURABIYE

Yaklaşık 60 adet

280 g tereyağı,

140 g şeker,

1 limon kabuğu rendesi,

50 g çekilmiş fındık,

360 g un,

4 yumurta sarısı,

2-3 yemek kaşığı frenk üzümü (ya da vişne, çilek) jölesi.

1. Tereyağı, şeker, limon kabuğu, fındık, un ve yumurta sarısı ile hamur yoğurun. Hamuru top halinde 30 dakika soğutun.
2. Fırını 200 derecede ısıtın.
3. Hamurdan 3 cm çapında rulolar yapın, 1.5 cm kalınlığında parçalar kesin, parçaları top haline getirin, topların tepesine yuvarlak bir tahta kaşığın sapı ile çukurlar açın. Topları kağıtlı bir tepsiye dizin.
4. Jöleyi ısıtıp çukurların içine doldurun. Kurabiyeleri 10-12 dakika altın sarısı pişirin.
5. Soğuduktan sonra tekrar biraz jöle koyun.