



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI KURABIYE

3 yumurtanın akı
250 gr (1 su bardağı) şeker
180 gr çekilmiş fındık
1 tatlı kaşığı vanilya esansı
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi

Fırın tepsisini yağlı kağıtla döşeyiniz.

Orta boy bir kasede yumurta aklarını yumurta teli yada elektrikli çırpıcı ile kar haline getiriniz. Şekeri yavaş yavaş, sürekli karıştırarak ekleyiniz. Madeni bir kaşıkla fındık, vanilya esansı ve limon kabuğu rendesini yumurta akı-şeker karışımına katınız.

Bu karışımdan madeni bir çorba kaşığına tepelene doldurarak tepsideki yağlı kağıda 2'şer cm ara ile dizip, 1+1/2 saat dinlendiriniz.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (180 °C) ısıtınız.

Tepsiyi fırına sürüp 15 dakika, iyice sertleşene kadar pişiriniz. Kurabiyeleri fırından çıkarıp, iyice soğuduktan sonra yağlı kağıttan alarak servis ediniz.
