



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI KURABIYE

2 su bardağı un
125 gr. margarin
1 ay bardağı nişasta
1 su bardağı pudraşekeri
1 paket vanilya
1 ay bardağı dövülmüş fındık

Bir kaba unu eleyip, ortasını havuz şeklinde açın. Oda sıcaklığındaki margarini, nişastayı, pudraşekeri, vanilyayı ve dövülmüş fındığı ekleyip yoğurun. Hamurdan küçük parçalar koparıp avucunuzda yuvarlayın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Isıtılmış 180 derece fırında üzerleri pembeleşinceye kadar pişirin. Üzerlerine pudraşekeri ve kakao karışımı eleyerek servis yapın.