



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI KURABIYE

1 su bardağı toz fındık
1 çay bardağı toz çekilmiş ceviz
3 yumurtanın akı
1 su bardağı şeker
1 portakalın kabuğunun rendesi
1 limon kabuğu rendesi
3 su bardağı un
100 gram tereyağı
1 çay kaşığı vanilya
Üzeri için:
1 çay bardağı vişne reçeli

Yumurta aklarını çırpıp içine şekeri, çekilmiş fındık ve cevizi ekleyip karıştırma devam edin. Limon ve portakal kabuğu rendesini, tereyağı ve vanilyayı üzerine ilave ederek yavaş yavaş un ilave edip yumuşak bir hamur elde edin. Elinizle şekil verip ortasını çukurlaştırın. Kenarlarını kıyılmış fındığa bulayıp tepsiye dizin. Fırın tepsisine aralıklı olarak sıkarak dizin. 170 derecedeki fırında 10 dakika pişirip çıkartın. Üzerine istenirse erimiş çikolata gezdirilip servis tabağı süslenir. Ama reçel çok yakışıyor. Soğuyunca reçeli ortasına paylaşırın.