



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI KURABIYE

Hamur:

80 gr. öğütölmüş fındık

125 gr. tereyağı (yumuşak)

70 gr. pudra şekeri

1 adet yumurta

1 adet yumurta sarısı

150 gr. un

80 gr. nişasta

50 gr. erik marmelatı

150 gr. fındıklı kuvertür

50 gr. bitter kuvertür

50 ml. krema

Tuz

50 gr. soyulmuş fındık (25 adet)

100 gr. şeker

Öğütölmüş fındığı yağsız tavada açık kahverengi oluncaya kadar kavurup, soğumaya bırakın. Tereyağı, pudra şekeri ve bir tutam tuzu 8-10 dakika çırpın. Yumurta, yumurta sarısını ekleyip karıştırın. Un, nişasta ve fındığı ilave edin. Pasta spa-tulası ile dikkatlice karıştırın. 15 dakika buzdolabında bekletip orta büyüklükte yıldız uçlu sıkma torbasına doldurun. Fırın tepsilerine yağlı kağıt serin. 25 adet daireler sıkın, nemli parmağınızla ortalarını hafif çukurlaştırın. Marmelatı ucu küçük kesilmiş torbaya doldurup çukurlara sıkın. Kurabiyeleri 1 saat buzdolabında bekletin. 180°C'de ısıttığınız fırının ikinci rafında sırayla 13-15 dakika pişirin. Pasta ızgarasında soğumaya bırakın. Kuvertürleri benmaride eritin. Kremayı kaynatıp kuvertürle karıştırın. 45 dakika buzdolabında bekletin. Karışımı ucu küçük sıkma torbasına doldurup kurabiyelerin üzerine daire şeklinde sıkın ve tekrar dolapta bekletin. + Fındıkları yağsız tavada açık kahverengi oluncaya kadar kavurun. Şekeri küçük bir tencerede karamelize edin, fındıkları katıp karıştırın ve hemen yağlı kağıt üzerine alın. Hafif yağlanmış iki çatalla birbirinden ayırın, kuruduktan sonra birer tane kurabiyelerin üzerine koyup, hafifçe bastırın. Aralarına kağıt serip, saklama kutusuna yerleştip kuru ve serin ortamda 10 gün saklayın.

[ML® Malatya Kurabiyesi için tıklayın](#)