



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI KURABIYE

- 1 su bardağı toz fındık
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı şeker
- 1 limon kabuğu rendesi
- 3 yumurtanın akı
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1 çorba kaşığı kakao
- 2 su bardağı un

Toz fındığı, tereyağını, şekeri ve limon kabuğunu karıştırın. Üzerine yumurta akı, tarçın, vanilya ve kakao ekleyip akışkan bir karışım elde edin. Üzerine unu yavaş yavaş ekleyip hamuru kulak memesi kıvamında yoğurun. Yağlı kâğıdı tepsiye yayın. Hamuru açıp bardak yardımıyla kesin. 200 derecedeki fırında 15 dakika kadar pişmeye bırakın. Fırından alıp soğutun. Servis tabağına dizin. Üzerine isterseniz eritilmiş çikolatayla süslemeler yapın.
