



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI KURABIYE

- 1 Su bardağı Pudra Şekeri
- 1 Su bardağı Mısır Nişastası
- 1 paket Margarin
- 1 Tane Yumurta Sarısı
- 1 Tane Yumurta Beyazı

Bütün malzemelerimizi yoğurma kabının içine alarak hamuru güzelce hazırlayın. Unu yavaş yavaş ekleyin, hamur hazır olduğunda zaten ne kadar un ekleyeceğinizi siz fark edeceksiniz, çünkü elinize yapışmayan ve kolaylıkla verdiğiniz şekli alan bir hamur elde etmeniz lazım. O zamana kadar azar azar un katarak yoğurmaya devam edin. Hamur hazır olduktan sonra ise şekil vererek tepsinize güzelce dizin, üstüne ayırmış olduğunuz yumurta beyazından sürerek ortalarına birer tane fındık batırın. Daha önceden ısıttığınız fırında 180 °C derecede pişirebilirsiniz.