



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI PERİŞAN KURABIYE

- 3 adet yumurta
- 5 su bardağı un
- 250 gr margarin
- 1,5 su bardağı tozşeker
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 fincan zeytinyağı
- 1 paket vanilin
- 1 paket kabartma
- 1 su bardağı dövülmüş fındık

Çukur bir kabın içinde oda sıcaklığında yumuşamış margarini, yumurtayı, (bir tanesinin akı ayrılır) tozşekeri, yoğurdu, zeytinyağını karıştırılır, una kabartma tozu ve vanilini kattıktan sonra bu malzemeye un azar azar ilave edilir kulak memesi yumaşaklığında bir hamur elde edilir. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp elimizle yuvarladıktan sonra önce yumurta akına sonra yumurta akın batırıp unlanmış yağlanmış tepsiye dizilir, önceden ısıtılmış 180 derecede 35- 40 dakika pişirilir.