



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI UNSUZ KURABIYE

Kullanılacak malzeme:

8 kahve fincanı çekilmiş fındık İçi,
4,5 kahve fincanı pudraşeker,
8 yumurtanın akı.

Yapılışı:

Bir tencereye pudraşeker ve kavrulduktan sonra iyice dövülmüş fındık konur, iyice harmanlanır ve yumurta aklarıyla karıştırılır, bulamaç haline getirilir. Tencere orta ateşe oturtulur ve tahta kaşıkla kabın dibi kazınarak karıştırılır, koyulaşınca kadar pişirilir. Sonra tencere ateşten indirilir, 1 saat kadar bir kenarda bırakılır. Fırın tepsisi önce yağlanır, sonra una bulanır. Fazla unun dökülmesi için tepsi baş aşağı çevrilir. Tepsi hazırlanınca karışım bir sıkma torbasına veya pasta enjektörüne doldurulur, tepsiye fındık büyüklüğünde yuvarlaklar sıralanır. Kurabiye hamurlarının tepsiye sıralanması sona erince, tepsi orta ısı fırına sürülür ve 35 dakika tutulur. Kurabiyeler pişince tepsi fırından alınır, bir kenarda soğumaya bırakılır. Soğuyunca servis tabağına konur ve servis yapılır.