



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIKLI VANİLYALI YUMURTALI KURABIYE

200 g margarin  
3 adet yumurta  
3 su bardağı yoğurt  
2 su bardağ pudra şekeri  
2 paket vanilya  
2 su bardağ fındık  
2 su bardağ damla çikolata  
2 paket kabartma tozu  
Aldığı kadar un

Fındıkları iri çekin.

Derin bir kâsede yumurtaları ve şekeri krema kıvamına gelene kadar çırpın.

Şeker yumurtaların içinde eriyince içine yoğurdu ilave edip karıştırın.

Daha sonra içine oda sıcaklığında yumuşattığınız margarini, vanilyayı, kabartma tozunu ve unun yarısı ilave edip, hamur kıvamına gelene kadar un ekleyerek yoğurun.

Hamur ele yapışmayacak hale gelene kadar yoğurun. Hamur kıvamına gelince içine en son iri çekilmiş fındıkları ilave edip yoğurun.

Kıvamına gelince, hamurdan ceviz büyüğünde parçalar koparın ve kopardığınız hamuru yuvarladıktan sonra hafifçe avucunuz içiyle üzerine bastırın, içine damla çikolatadan koyup, ortadan ikiye katlayarak kurabiye şekli verin.

Tatlı kurabiye, yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine dizin.

Tatlı kurabiyeleri önceden 200 °C'de ısıttığınız fırında 25-30 dakika, üzerleri kızarana kadar pişirip servis edin.

