



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI VE ÇAVDARLI TOP KURABIYE

Malzeme:

150 gram Teremyağ

1 adet yumurta

1 çay bardağı pekmez

1 su bardağı tam çavdar unu

1,5 su bardağı Bizim Mutfak Un

1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Kakao

1 çay bardağı dövülmüş fındık

Süslemek için :

fındık

Teremyağ, yumurta ve pekmezi mikser yardımı ile karıştırın. Çavdar unu, 1 su bardağı buğday unu, kakao ve dövülmüş fındığı ilave edin. Tüm malzeme iyice karışana kadar elinizde yoğurun. Hamur elinize yapışırca yarım su bardağı buğday unu daha ilave edebilirsiniz. Hamuru toparlayıp streç filme sarın. Buzdolabında 1 saat dinlendirin. Fırınınızı 180 derecede ısıtın. Fırın tepsisini yağlı kağıt ile kaplayın. Dinlenmiş hamurdan kiraz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Birbirlerine değmeyecek şekilde fırın tepsisine dizin. Süslemek için kurabiyelerin ortasına birer fındık yerleştirin. Sıcak fırının en alt rafında 25 dakika pişirin. Ilıdıktan sonra servis yapın.