



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI ÜZÜMLÜ KURABIYE

<https://www.sabah.com.tr>

- 1 ay bardağı çiğ fındık
- 1 ay bardağı yer fıstığı
- 1 yemek kaşığı ay çekirdeğı içi
- 1 yemek kaşığı ekirdeksiz siyah kuru üzümler
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 su bardağı yulaf ezmesi
- 2 adet muz
- 1 yemek kaşığı yer fıstığı ezmesi

Bir tavaya fıstık, fındık, yulaf ezmesi ve ay çekirdeğı iini ekleyip 10 dakika boyunca ara ara karıştırarak kavurun. Ardından üzümler ve tarçını ekleyerek ocağın altını kapatın. Geniş bir kapta muzları çatalla ezin. Üzerine kavruşan malzemeleri ve fıstık ezmesini ekleyerek bir spatula yardımıyla karıştırın. Bir fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Kurabiye harcından birer yemek kaşığı dolusu alın ve tepsiye koyun. Üzerlerini hafifçe bastırın. Önceden ısıtılmış 185 derecelik fırında pişirin.

