



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GLÜTENSİZ KURABIYE

- 1 su bardağı toz fındık
- 1 çay bardağı toz çekilmiş ceviz
- 100 gram tereyağı
- 2 su bardağı mısır nişastası
- 1 çay bardağı mısır unu
- 3 yumurtanın akı
- 1 su bardağı şeker
- 1 portakalın kabuğunun rendesi
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı vanilya

Derin bir kabın içinde fındık, ceviz, nişasta, mısır unu, şekeri ve tereyağını kum gibi oluncaya dek pişirin. Üzerine limon kabuğu rendesini ve suyunu ilave edin. Yumurta sarısı, kabartma tozu ve vanilyayı da ekleyip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamura elinizle ya da kalıplarla şekiller verin. İstenirse glütensiz un kullanın. Bazı kurabiyelere de kakao ekleyebilirsiniz. Hazırlanan kurabiyeler 180 derecedeki fırında 15 dakika kadar renkleri koyulaşmadan pişirip çıkartın. Servis tabağına dizip ikram edin.