



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜL KURABIYE

250 gram margarin
2 su bardağı pudra şekeri
2 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1/2 su bardağı dövülmüş fındık
Yeterince un
ÜZERİ İÇİN:
2 adet yumurta akı
1/2 su bardağı kıyılmış fındık

Oda sıcaklığında yumuşamış margarini, pudra şekeri ile birlikte iyice yoğuralım.

İçine yumurta sarılarını, kabartma tozunu, yoğurdu, 1/2 su bardağı dövülmüş fındığı ilave edip, karıştıralım. Yeterince un ilavesi ile sıkı kıvamda bir hamur yoğurup, üzerini nemli bir bezle örterek 10-15 dakika dinlendirelim.

Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparıp, iki avucumuzun arasında yuvarladıktan sonra, üzerine hafifçe bastırıp, ezelim.

Margarin yağı ile iyice yağladığımız fırın tepsisine dizip, üzerine fırça yardımı ile yumurta akı sürelim.

Kurabiyelerin ortasına 1 çay kaşığı dolusu kıyılmış fındık koyup, dış kenarlarını 1'er parmak genişliğinde ve 2 cm. boyunda keselim.

Önceden ısıttığımız orta ısı fırında hafif renk alıncaya kadar pişirelim.

Fırından çıkartıp, ılık veya soğuk olarak servis yapalım.

Not: Arzu edenler, kurabiyenin içine çekirdeksiz kuru üzüm, limon kabuğu rendesi vs. koyabilirler.
