



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVALTILIK GEVREKLİ KURABIYE

- 1 yumurta
- 3 çorba kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı dövülmüş fındık
- 1 su bardağı Special K (herhangi bir kahvaltılık gevrek)

Tüm malzemeleri iyice karıştırıyoruz. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye bir kaşık yardımıyla parça parça diziyoruz. Malzeme poğaçaya yada kurabiye hamuru gibi olmadığı için yine kaşık yardımıyla sağından solundan şekil vermekte fayda var. Son olarak önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10-15 dk pişiriyoruz. Arzu ederseniz fırından çıkıp soğuduktan sonra üzerine bir parça fındık kreması sürebilirsiniz.
