



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVE KURABİYESİ

- 1 ay bardağı yoğurt
- 2 ay bardağı şeker
- 2 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı su
- 4 orba kaşığı tereyağı
- 4 orba kaşığı fındık

Yumurtanın bir tanesinin akını ayırıp kalanını kabın içine kırın. Üzerine tereyağı, yoğurt ve unu ekleyip yoğurun. Son olarak kabartma tozu ilave ederek yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra hamurdan yuvarlaklar yapın ve önce yumurta akına sonra da fındığa bulayarak tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika kadar pişmeye bırakın.

