



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ FINDIKLI VE MANDALINALI KURABIYE

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

- 1 su bardağı fındık (kabuksuz)
- 2 su bardağı un
- 3/4 su bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı çekilmiş kahve
- 1/4 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş mandalina kabuğu
- 45 kahve çekirdeği
- 210 gr soğuk tereyağı
- 1.5 çay kaşığı vanilya

Un, fındık, şeker ve tuzu mutfak robotunun haznesine alıp un haline gelene kadar çekin. Çekilmiş kahveyi ve rendelenmiş mandalina kabuğunu ekleyip işleme devam edin. Ardından ufak parçalara böldüğünüz soğuk tereyağı parçalarını ekleyip mutfak robotunu tekrar çalıştırın. Ufak bezelye taneleri haline gelene kadar çekmeye devam edin. Vanilyayı ekleyip hamur robotun bıçakları etrafında toparlanana kadar devam edin. Hamuru yağlı kağıt serili bir tepsiye alıp elinizle birkaç kez yoğurduktan sonra hamuru ikiye bölün. Buzdolabında 2 saat dinlendirin. Fırını önceden 180 derecede ısıtın. Hamuru iki parça yağlı kağıt arasında yarım santim kalınlığında açarak dilediğiniz bir kalıpla kesin. Ortalarına birer kahve çekirdeğini hafifçe bastırıp sıcak fırında 14-16 dakika pişirin. Kurabiyeleri fırından aldıktan sonra kurabiyelerin soğuyup biraz daha katılaşmasını bekleyin. Servis yapın.

