



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAJULU VE FINDIKLI KURABIYE

- 1 su bardağı fındık
- 1 su bardağı kaju fıstığı
- 2 çorba kaşığı toz şeker
- 2 çorba kaşığı margarin
- 1 su bardağından 1 parmak fazla un
- 3 tane yumurta sarısı
- 4 çorba kaşığı toz şeker
- 2 çorba kaşığı sana hamurışı
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Tozşeker ve margarini bir tavada karıştırarak eritin. Kaju fıstığı ve fındıkları da ekleyip kavurun. Hamur için tüm malzemeyi genişçe bir kabin içinde karıştırın ve yoğurun. Kavurduğunuz fındıkların fazla yağını süzün. Fındıkları ve kajuları hamura ekleyip tekrar yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve hiç şekil vermeden yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. 180 derece fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirin. Fırından çıkartıp tepside soğuttuktan sonra servis yapın.

