



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU FINDIKLI KURABIYE

2 su bardağı un
125 gr. margarin
1 çay bardağı nişasta
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
1 çay bardağı dövülmüş fındık
Üzeri için:
Yarım çay bardağı pudra şekeri
2 tatlı kaşığı kakao

Bir kaba unu eleyip, ortasını havuz şeklinde açalım. Oda sıcaklığındaki margarini, nişastayı, pudraşekerini, vanilyayı ve dövülmüş fındığı ekleyip yoğuralım. Hamurdan küçük parçalar koparıp avucumuzda yuvarlayalım. Yağlanmış fırın tepsisine dizelim. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri pembeleşinceye kadar pişirelim. Pişen kurabiyeleri bir servis tabağına alalım. Bir kasede pudraşekerini ve kakaoyu karıştıralım. Karışımı kurabiyelerin üzerine eleyip, servis yapalım.

