



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU FINDIKLU UN KURABİYESİ

200 gram tereyağı
3,5 su bardağı un
3 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı fındık
1,5 su bardağı şeker
2 çay bardağı ceviz
2,5 su bardağı süt

Tereyağını tavada eritip üzerine unu ekleyip kavurmaya başlayın. Yaklaşık 20 dakika kadar unun kokusu gelinceye kadar kavurun. Üzerine kakao, şeker ve sütü çırparak döküp karıştırın. Karıştırıp koyulaşınca ocaktan alıp kapağı kapalı bir şekilde 15 dakika kadar dinlendirin. İçine kıyılmış fındıkları ekleyip kalıba yayın ve dilimleyip servis yapın. İsteyenler hem şeker biraz da pekmeze hazırlayabilirler. Ya da sadece pekmeze yapıp hiç şeker koymayabilirsiniz.