



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEPEKLİ FINDIKLI KURABIYE

3 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
1 Çorba Kaşığı tarçın
80 gr FINDIK (İRİ ÇEKİLMİŞ)
1 Su Bardağı toz şeker
1 Paket kabartma tozu
1 Çay Bardağı KEPEK
1 Su Bardağı un
1 Adet yumurta
1 Tutam tuz

ÖNCELİKLE KARIŞTIRMA KABİMİZA YUMURTA, ŞEKER VE MARGARİNİMİZİ ALIP ÇIRPALIM, HOMOJEN BİR KARIŞIM ELDE ETTİKDEN SONRA, KARIŞIMA, TUZ, KEPEK, UN, TARÇIN VE KBARTMA TOZUNU EKLEYİP YUMUŞAK BİR HAMUR ELDE EDENE KADAR YOĞURALIM, SON OLARAK HARCİMİZA FINDIKLARİMİZADA EKLEYİP 1 DK YOĞURALIM. YAĞLI KAĞIT TEPŞİMİZE CEVİZ BÜYÜKLÜĞÜNDE PARÇALAR KOPARIP YUVARLAYALIM VE TEPŞİMİZE DİZELİM(SİZ DEĞİŞİK ŞEKİLLERDE VEREBİLİRSİNİZ)BU ŞEKİLDE PİŞTİKDEN SONRA YAYVAN BİR HAL ALIYOR. ÖNCEDEN İSİTİTİĞİMİZ 180 DERECELİ FIRINİMİZDA 10-13 DK PİŞİRELİM.