



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEPEKLİ VE FINDIKLI BİSKÜVİ

Yarım su bardağı kepek  
1 su bardağı un  
1 çay kaşığı tarçın  
1 adet yumurta  
1 su bardağı toz şeker  
3 yemek kaşığı yumuşatılmış tereyağı  
1 paket kabartma tozu  
Üzeri için:  
1 su bardağı iri dövülmüş fındık

Un, kepek, yumurta, şeker, kabartma tozu, tereyağı ve tarçını hamur yoğurma kabına alıp iyice yoğurun. Fırın tepsisine yağlı kağıt serip kenara alın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, elinizle önce yuvarlayın sonra bastırarak şekil verin. Şekil verdiğiniz hamurların üzerine ufalanmış fındık serpin. Önceden ısıttığınız 180 derece fırında kızarana kadar pişirip fırından çıkarın.

