



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KURABIYE

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

- 1 paket margarin
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 2 adet yumurta
- 5 su bardağı un
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi
- 1 çay bardağı fındık (üzerini süslemek için)

Yağ, şeker, yumurta ve limon kabuğu rendesi iyice karıştırılır. Un, kabartma tozu, vanilya ilave edilerek kulak memesi kıvamında hamur yapıp dinlendirilir. Hazırlanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp, şekil verilir. Çekilmiş fındığa batırılıp, yağlanmış tepsiye dizilir. 180 derece ısıtılmış fırında pembeleşene kadar pişirilir.

