



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKumlu VE Fındıklı KURABIYE

- 1 Paket Sana Klasik
- 15 Adet lokum ikiye bölünmüş
- 2 Adet kabartma tozu
- 2 Adet yumurta 1 tanesinin akı üzerine
- 1 Bardak dövülmüş fındık
- 1 Bardak çay bardağı sıvı yağ
- 1 Adet pudra şekeri

Pudra şekeri ve yağı karıştırın. ardından yumurta ve sıvı yağı ekleyip karıştırmaya devam edin. kabartma tozu ve unu ekleyip kulak memesi yumuşaklığında hamur hazırlayın. hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğü kadar parçalar koparıp arasına yarım lokumu koyun ve kapatıp kurabiye şekli verin. ardından yumurta akına ve fındığa batırıp tepsiye yerleştirin. üzeri pembe renk alana kadar pişirin.