



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR GEVREKLİ VE FINDIKLI KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

150 gr tereyağı
1 ay bardağı ayçiçek yağı
2 yumurtanın sarısı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3.5-4 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
1 yumurtanın akı
1 su bardağı mısır gevreğı
1 su bardağı iri çekilmiş fındık

Oda ısısında yumuşatılmış tereyağı, ayçiçek yağı, yumurta sarıları, kabartma tozu, vanilya, şeker ve unu bir kaba alıp yumuşak bir hamur yoğurun. Hamurdan bezelye büyüklüğünde bezeler koparıp yuvarlayın. ırpılmış yumurta akı ve hafifçe ufalanmış mısır gevreğıne veya fındığa bulayıp fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Servis yapın.

