



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MISIR GEVREKLİ KURABIYE

100 gram mısır geveği,  
3 adet yumurtanın akı,  
1 paket vanilya,  
1 su bardağından 1 parmak eksik tozşeker,  
1 su bardağı dövülmüş fındık,  
10-15 adet fındık

Mısır gevreklerini mutfak robotunda parçalayın. Bir kenarda bekletin. Yumurta aklarını kar haline gelinceye kadar çırpın. Vanilyayı, şekeri, dövülmüş fındıkları ve ufalanmış mısır geveğini iyice karıştırın. Fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayın.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, elinizle yuvarlayarak şekil verin. Tepsiyeye sıralayın. Üstlerine birer tane fındık yerleştirin. 190 dereceli fırında üzerleri kahverengi olana dek pişirin. Soğuduktan sonra tepside alıp, servis yapın.

---