



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 tereyađı
- 1 ay bardağı ayçiçek yağı
- 2 yumurtanın sarısı
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 3.5-4 su bardađı un
- 1 su bardađı toz Őeker
- 1 yumurtanın akı
- 1 su bardağı mısır gevreği
- 1 su bardağı iri çekilmiŐ fındık

Oda ısısında yumuŐatılmıŐ tereyağı, ayçiçek yağı, yumurta sarıları, kabartma tozu, vanilya, Őeker ve unu bir kaba alıp yumuŐak bir hamur yoğurun. Hamurdan bezelye büyüklüğünde bezeler koparıp yuvarlayın. ırpılmıŐ yumurta akı ve hafifçe ufalanmıŐ mısır gevreğine veya fındığa bulayıp fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmıŐ 180 derece fırında 20-25 dakika piŐirin. Servis yapın.

