



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU FINDIKLI KURABIYE

- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 adet yumurta
- 1 adet yumurta sarısı
- 2 adet muz
- 1 su bardağı fındık tozu
- 1 paket kabartma tozu
- 5 su bardağı un
- 250 gr margarin
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta akı
- 1 kase toz şeker
- 1 su bardağı fındık

Muzları soyup, robotta püre haline getirin. Margarin ve pudra şekerini krema kıvamına gelene dek mikser ile çırpın. Sıvıyağ ve yumurtaları ilave ettikten sonra tekrar karıştırın ve muz püresi ile fındık tozunu da ekleyip karıştırın. Elenmiş un ve kabartma tozunu azar azar ekleyerek hamuru yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avuç içinizde yuvarlayın. Üstlerini önce yumurta akına sonra da toz şeker batırın. Göbek kısmına bir bütün fındık yerleştirip yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. 170 derece ayarlı fırında üzerleri pembeleşene kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Ilık veya soğuk servis edin.

