



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REÇELLİ FINDIKLI KURABIYE

- 1 su bardağı toz fındık
- 1 çay bardağı ceviz
- 2 yumurta
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 2,5 su bardağı un
- 1 su bardağı şeker
- 1 portakalın kabuğunun rendesi
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı vanilya
- Üzeri için:
 - 1 çay bardağı vişne reçeli

Yumurtaların birinin akını kurabiyelerin üzerine sürmek için ayırın. Kalanını biraz çırpın. İçine şeker, ince çekilmiş ceviz ve toz fındığın bir kısmını ekleyip çırpmaya devam edin. Limon kabuğu rendesi, portakal kabuğu rendesi, tereyağı, tarçın ve vanilyayı üzerine ilave ederek yoğurmaya başlayın. Unu ekleyip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamurdan küçük parçalar koparıp yuvarlak şekil verip ortasına parmak basın. Fırın tepsisine aralıklı dizin. Üstlerine yumurta akı sürüp, kıyılmış fındık serpin. 170 derecedeki fırında 10 dakika pişirip çıkartın. Kurabiyelerin ortalarına reçel koyun, servis tabağına güzelce dizin.