



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜPER KURABIYE

- 1 su bardağı toz fındık
- 120 gram tereyağı
- 2 yumurtanın akı
- 1 tam yumurta
- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı şeker
- 1 portakalın kabuğunun rendesi
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1 çay bardağı damla çikolata

Yapılışı: Yumurta aklarını çırpıp içine şekeri, çekilmiş fındık ve tam yumurtayı ekleyip karıştırma devam edin. Portakal kabuğu rendesini, erimiş tereyağını, tarçını ve vanilyayı üzerine ekleyerek karıştırın, en son un ve parça çikolataları ilave ederek hamuru buzdolabında 20 dakika dinlendirin. Çıkartıp tepsiye top top dizin. Fırın tepsisine aralıklı olarak dizdikten sonra 170 derecedeki fırında 15-20 dakika pişirip çıkartın.