



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOZ FINDIKLI KAKAOLU KURABIYE

50 gram tereyađı
1 ay bardağı fındık
2 orba kaşığı kakao
2 yumurta
2 orba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 ay bardağı sıvı yağ
1,5 çay bardađı pudra řekeri
2 ay bardađı rendelenmiř okolata
Aldığı kadar un

Yođurma kabının içinde yumurta, yoğurt, fındık, kakao, vanilya, sıvı yağ ve şekeri iyice karıştırıp yoğurmaya başlayın. zerine kabartma tozunu biraz unla karıştırıp ekleyin. Un ayarını yumuşak, ele yapışmayan bir hamur oluncaya dek ekleyin. Hamuru elinizle top top yapıp tepsiye dizin. 180 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın. Daha sonra kurabiyelerin üzerine erimiş okolata sürüp toz fındığın içine batırıp ikram edin.