DOLU KESE

4 çorba kaşığı tereyağı (250 gr)
1 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı mısır nişastası
Alabildiği kadar un
1 çorba kaşığı kakao
İçi için:
1 su bardağı dövülmüş fındık
1 çorba kaşığı toz şeker

Oda ısısında yumuşamış tereyağı, pudra şekeri ve yumurta bir çatal yardımıyla karıştırılır.
Üzerine nişasta, kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamurdan limon kadar bir parça ayrılır, bir kenara bırakılır.
Kalan hamur 20 eşit parçaya bölünür. İç için fındık ve şeker karıştırılır.
İlk parça alınır iki avuç arasında yuvarlanarak top şekli verilir.
İşaret parmağı biraz ıslatılır. Hamurun ortası parmakla yavaş yavaş oyularak çanak şekli verilir.
Sonra içine yeteri kadar fındıklı iç doldurulur. Ağız kısmı büzdürülerek kapatılır.
Diğer hamurlar da aynı şekilde hazırlanır.
Ayrılan hamura kakao eklenir ve yoğrulur. Ufak parçalar koparılır ve iki avuç arasında fitil şekli verilir.
Bu fitiller kesenin bağcığı olacak şekilde ağızdaki boğum kısmına dolanır.
Keseler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.
190 derece kızgın fırına verilir. Açık renkte kalacak şekilde kısa süre pişirilir.
Kurabiyeler soğuyana kadar tepside tutulur, sonra servise sunulur.

Not: Hamurun şekillendirme sırasında çatlamasını önlemek için parmakları az miktarda ıslatmak yeterlidir.