



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KEPEKLİ KURABIYE



1 büyük çay bardağı ayçiçek yağı
1 büyük çay bardađı pudra Őekeri
2 orba kaŐıđı yoğurt
1 adet yumurta sarısı
2 su bardađı kepekli un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Alabildiđi kadar un
zeri için:
1 adet yumurta beyazı
1 ay bardağı fındık

- # KarıŐtırma kabına, sıvıyağ, yoğurt, yumurta beyazı ve pudra Őekeri konur, çatalla iyice çırpılır.
- # Kepekli un, kabartma tozu ve vanilya ilave edilir.
- # Orta sertlikte bir kıvam alana kadar beyaz un katarak yođrulur.
- # Hamurdan küçük ceviz kadar parçalar alınır, bir kasede bulunan çırpılmıŐ yumurta beyazına bulanır. Sonra fındığa batırılır.
- # Yağlanmış fırın tepsisine dizilir.
- # Önceden ısıtılmıŐ 190 derece fırında 12-15 dakika piŐirilir.
- # Ilık ya da sođuk olarak ikram edilir.

Not: Fındık yerine yerfıstığı da kullanılabilir.