



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

FINDIKLI KURABIYE



- 1 Paket margarin (250 gr.)
- 2 Çay bardağı dövülmüş fındık
- 3,5 Çay bardağı pudra şekeri
- 3 Çay bardağı mısır nişatası
- 3 Çay bardağı un
- 1 Çay kaşığı kabartma tozu
- 100 gr. Sütü çikolata
- 3 Çorba kaşığı süt

- # Oda ısısında yumuşamış margarine pudra şekeri eklenir, parmak uçlarıyla iyice karıştırılır.
- # Üzerine yavaş yavaş, yoğurdukça un ve nişata eklenir, pürüzsüz bir hamur elde edilir.
- # Hamurun üzerine, dişe gelecek irilikte dövülmüş fındık ve kabartma tozu eklenir, karıştırılır.
- # Hamur üzeri kapalı olarak yarım saat dinlendirilir.
- # Dinlenen hamurdan cevizden biraz büyük parçalar alınır. İki avuç arasında önce top gibi yuvarlanır, sonra üzerine basıtılarak yassılaştırılır.
- # Yağlanmış tepsiye bütün kurabiyeler hafif aralık bırakılarak dizilir. (32 adet kurabiye)
- # Önceden ısıtılmış 175 derece fırında çok hafif pembe renk alıp, biraz çatlayana kadar pişirilir.
- # Kurabiyeler soğurken, küçük bir cezvenin içine çikolata kırılarak konur, üzerine süt eklenir. Cezve, içinde su kaynayan başka bir kabin içine oturtulur.
- # Çikolata cezvenin içinde eriyince, soğumuş kurabiyelerin yarısı batırılır, çikolatanın kurumması için kurabiyeler, bir ızgara telinin üzerine konur.
- # Çikolatası kuruyan kurabiyeler servise sunulur.

Not: Bu kurabiye, çikolataya batırmadan da oldukça lezzetli bir ikramdır.