



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEKİRDEKLİ KURABIYE

1 ay bardağı toz fındık
2 orba kaşığı tereyağı
2 yumurtanın akı
1 su bardağı şeker
1 portakalın kabuğunun rendesi
1 limon kabuğu rendesi
1 ay kaşığı tarçın
1 ay kaşığı vanilya
2 su bardağı kepekli un
Üzeri için:
1,5 çay bardağı ayıklanmış ay ekirdeğı

Yumurta aklarını çırpın. İçine şeker, çekilmiş fındık ve tereyağını ekleyip karıştırmaya devam edin. Limon ve portakal kabuğu rendesi ile tarçın ve vanilyayı üzerine ilave edin. Son olarak unu koyun ve karıştırın. Fırın tepsisine aralıklı olarak sıkarak dizin. Üzerlerine ay çekirdeklerini batırın ve 170 derecedeki fırında 15 dakika pişirip çıkartın. Erimiş okolata gezdirip tabağı süsleyebilirsiniz.