



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DİLEK KURABİYESİ

3 adet yumurtanın akı  
1 çay bardağı pudraşekeri  
1 çay bardağı un  
1/2 çay bardağı eritilmiş tereyağı

Yumurta aklarını kar haline getirin. İçine elenmiş pudra şekeri ve un ekleyip karıştırın. Yağı da karıştırarak ekleyin. Karışımı 15 dakika bekletin. Yağlı kağıttan 8 cm çapında yuvarlaklar kesin ve fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine herçtan birer tatlı kaşığı döküp yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 5 dakika pişirin. Fırından alır almaz içine dilek kağıtlarını koyun ve bekletmeden katlayıp şekil verin.



Fotoğraf "ayser" tarafından gönderildi. 21.07.2014