



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIK PARÇALI KEÇİBOYNUZLU RULO KURABIYE

125 gr margarin
1 su bardağı pudra şekeri
100 gr keçi boynuzu
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta
Aldığı kadar un
2 su bardağı iri kıyım şamfıstığı
100 gr beyaz çikolata (üzerine)

Öncelikle keçi boynuzlarını yumuşayana dek kaynatın. Yumuşayan keçi boynuzlarını püre yapın. Kurabiye için gerekli tüm malzemeleri (keçi boynuzu püresi de dahil) karıştırıp, hamur elde ediniz. Hamuru merdane ile incecik açın ve içine iri kıyım şamfıstığı koyup rulo sarın. Önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika arası pişirin. Fırından çıkar çıkmaz ruloları dilimleyin. Sıcak iken kesmesi daha kolay olacaktır. Beyaz çikolatayı benmari usulü eritip, kesilen rulo dilimlerinin üzerinde gezdirin.

