



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BAHARATLI BAYKUŞ KURABIYE

200 gr margarin
1 su bardağı tozşeker
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
200 gr margarin
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı pekmez
1 tatlı kaşığı bal
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi ve suyu
1 çay kaşığı karanfil tozu, kakule tozu, zencefil, yenibahar, tarçın
Aldığı kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı damla çikolata
2 yemek kaşığı çam fıstığı

Margarin ve şeker mikserle çırpılır. İçine yumurta ve baharatlar eklenir karıştırılır. Bal pekmez ve limon eklenir karıştırılır un ilavesi ile ele yapışmayan yumuşak hamur yapılır. 15 dakika dolapta dinlendirilir.

Az un serpilmiş zeminde merdane ile açılır kalıplarla kesilir. Üzerine bir şey sürülmez önceden ısıtılmış fırında hafif pembeleşene kadar pişirilir..

Baykuş şekli vermek için hamurdan küçük parçalar koparılır yuvarlanır. Yumurta sarısı sürülmüş yere göz şekli verilir. Ortalarına çikolata parçası konur. Burun olarak çam fıstığı ekleyin. Fırında 5 dakika daha pişirin.

