



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI KURABIYE

3 Yemek kaşığı margarin
3 Yemek kaşığı toz şeker
1 Çay kaşığı limon rendesi
1 Adet yumurta
1.5 Su bardağı un
Karanfil
Yarım su bardağı haşhaş
Pudra şekeri

Margarin toz şekerle birlikte kabarana kadar çırpılır. İçine limon kabuğu rendesi ve yumurta ilave edilerek çırpılmaya devam edilir. Daha sonra yeterince karanfil eklenir. Elde edilen hamur kare şeklinde açılıp yarım saat buzdolabında bekletilir. Buzdolabından çıkartılan hamura haşhaş eklenerek rulo şeklinde şekil verilir. Rulo şeklindeki hamur parmak kalınlığında kesilerek orta sıcaklıktaki fırında 10-12 dk. pişirilir. Fırından çıkartılarak üzerine isteğe göre pudra şekeri serpilir.

[ML® Haşhaşlı Kurabiye için tıklayın](#)