



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI KURABIYE

4 orba kaşığı tereyağı
Yarım ay bardağı sıvıyağı
1 yumurta
1 ay kaşığı tarçın
1 su bardaęı pudra řekeri
1 su bardaęı ceviz
1 paket kabartma tozu
3 su bardaęı tam buęday unu

Derin bir kabın içine unu, kabartma tozunu kıyılmış ceviz ve tarçını koyup iyice karıştırsın. Üzerine pudra şekerini ve yağları ekleyip elinizle hamuru yoğurun. Hamuru toparlamak için iine son olarak yumurtayı kırın ve tekrar yoğurmaya devam edin. Yumuşak bir hamur elde edince ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp elinizle yuvarlayın ve ortasını açıp simit görüntüsü verin. Fırın tepsisine dizin ve 180 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Uzun süre dayanabilen bir kurabiye olduğu için kutular koyup saklayabilirsiniz.