



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI KURABIYE

Malzemeleri:

1/4 bardak elenmiř un
1/2 çay kaşığı kabartma tozu
1/4 bardak margarin
1/4 bardak řeker
1 yumurta
1/4 bardak bal
1/4 bardak kıyılmış ceviz
1/8 kaşığı karbonot
1 tutam tuz

Yapılışı:

Yağı şekerle birlikte düzgün bir görünüş alıncaya kadar ezin ve içine yumurtayı kırarak ilave edin.Kuru malzemeyi eledikten sonra, ezdiğiniz şeker, süt ve yumurtanın içine kuru malzemeyi, balı ve cevizi sırayla ilave edin. Sonra buna silindir şekli verip, buzdolabına 1 saatten fazla tutun. İyice soğuduktan sonra ince dilimler halinde keserek yağlanmış fırın tepsine dizin sıcak fırında 10 dk kadar pişirin servis yapın.

[ML® Bal Topu için tıklayın](#)