



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU KURABIYE

- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 ay bardađı yođurt
- 1 ay bardađı pudra řekeri
- 1 ay bardađı erimiř margarin
- Aldığı kadar un
- 1 adet vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 2 adet havuç
- 1 ay brdđı řeker
- 2 ay kaşığı tarçın
- 1 ay brdđı kıyılmış ceviz

Önce havucumu rendeleyip 1 çay bardağı suyla tencereye alıyoruz üzerine 1 çay bardağı şekerini döküp pişiriyoruz sonra tarçın ve cevizi katıp kenara alıp soğutuyoruz daha sonra hamur içi tüm malzemelerimizi yoğurup kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde ediyoruz hamurumuzu yarım santim kalınlığında açıp kareler kesiyoruz karelerin her birine bıçakla 3 erentik atıyoruz sonra havuçlu harcımızı koyup çaprazlamasına katatıyoruz fırına veriyoruz dilerseniz fırından çıktıktan sonra üzerlerine hindistan cevizi serpebilirsiniz.



Fotođraf "Saadet" tarafından gönderildi. 08.07.2014