



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI KURABIYE

Selda Çetintaş

1 adet yumurta (oda sıcaklığında)
150 gram tereyağı (oda sıcaklığında)
1 su bardağı pudra şekeri
½ su bardağı buğday nişastası
1 çay kaşığı karbonat
1 paket vanilya
3 tatlı kaşığı mavi haşhaş
Un

Geniş bir kabın içine pudra şekerini alalım içine tereyağını ilave edelim. Tereyağına pudra şekerine yedirerek yoğurmaya başlayalım. Diğer tüm kuru malzemeleri eleyerek ekleyelim. Yumurtayı da ekleyip yoğurmaya devam edelim. Hamur ele yapışmayan bir kıvamda olmalı. En son haşhaş tohumunu ekleyip hamurun içinde homojen bir şekilde dağılmasını sağlayalım. Hamuru 1 saat dolapta bekletelim. Dinlenen hamurumuzu tezgahın üzerine alıp merdane ile açalım. Kurabiye kalıpları ile şekil verip yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisine kurabiyelerimizi dizelim. 160 C fırında üzerleri hafif pembeleşinceye kadar pişirelim. Ve nefis kıyır kıyır haşhaşlı kurabiyelerimiz artık servise hazır.

