



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU KURABIYE

5,5 su bardağı un
2,5 su bardağı rende havuç
250 gr. margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
Arası İçin;
Çilek reçeli
1 çay bardağı dövülmüş antepfıstığı
Üzeri İçin;
pudra şekeri

Unu, rendelenmiş havucu, derin bir kaba alın, margarin, pudra şekeri, yumurta ve kabartma tozunu ekleyin, iyice yoğurun. Hazırlanan hamurdan birkaç beze koparıp, merdaneyle açın. Ağız geniş su bardağı ile 28 adet yuvarlak kesin. Yuvarlaklardan 14 adedine, yüzük yardımıyla göz ve bıçak yardımıyla ağız şekli vererek kesin. Yağlanmış fırın tepsisine bütün yuvarlakları dizin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Daha sonra fırından aldığınız sade yuvarlakların üzerine reçel sürün, delikli yuvarlakları üzerine yapıştırın. Gözlere ve ağıza antepfıstığı doldurun, üzerine de pudra şekeri serpin, servis sunun.

[ML® Havuçlu Kurabiye için tıklayın](#)[ML® Havuçlu Kurabiye \(görsel\)](#)