



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ KURABIYE

125 gr. margarin veya tereyağı
2 adet yumurta
5 çorba kaşığı pudraşekeri
1 çorba kaşığı nescafe
2,5-3 su bardağı un
2 çorba kaşığı ılık süt
1 paket kabartma tozu
100 gr. iri dövülmüş fındık

125 gram margarini eritip, soğutalım. Ardından üzerine 5 çorba kaşığı pudraşekerini ekleyip karıştıralım. 2 adet yumurta akını, 2 çorba kaşığı ılık sütü ve 1 çorba kaşığı nescafeyi ekleyip karıştıralım. Elenmiş una 1 paket kabartma tozunu da ilave edip harmanlayalım ve nescafeli malzemeye azar azar unu ekleyelim. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğuralım. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp, yuvarlak şekiller verelim. Yuvarlak hamur parçalarının üzerine önceden ayırmış olduğumuz iki adet yumurtanın sarısını sürelim. Ardından iri dövülmüş fındığa batıralım ve tepsiye dizelim. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kurabiyeleri pembeleşinceye kadar pişirelim.