



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAHVELİ KURABIYE

Emine Beder

- 2 yumurta (bir yumurta akı ayrılır)
- 1 paket margarin veya tereyağı
- 3 çorba kaşığı ılık süt
- 4-4,5 su bardağı un
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çorba kaşığı neskafe
- 100 gr. fındık (iri dövülmüş)

Hamur yoğuracağımız kaba eritip ılıttığımız margarini, şekerini, yumurtaları, sütü ekleyip çırpalım. Unu, kabartma tozunu ve neskafeyi ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp yuvarlak şekiller verelim. Hamurları, bir yüzünü çırpılmış yumurtaya, sonra iri dövülmüş fındığa batırarak margarinle yağlanmış fırın kabına dizelim. Önceden ısıtılmış 190° ısıllı fırında kurabiyeleri, üzeri açık pembe renk alana dek pişirelim.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 11.07.2015