



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ KURABIYE

3,5 su bardağı un
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı sıvı yağı
2 çay bardağı tahin
1 çay bardağı kıyılmış ceviz
1 çorba kaşığı kakao
1 çay kaşığı filtre kahve

Kahveyi 1 çorba kaşığı soğuk suda eritin ve bu karışımı sıvı yağ içine koyup karıştırın. Buna kakaoyu da ilave edin. Tahin, kıyılmış ceviz, pudra şekeri ve unu da içine ekledikten sonra tüm malzemeyi elle yoğurun. Çok fazla bastırmadan ceviz büyüklüğünde parçaları yuvarlayıp tepsiye dizin. 170 derecedeki fırında 15 -20 dakika pişirip fırından alın. Soğuyuncaya kadar hiç ellemeden 15 dakika bekleyin, ardından servis tabağına aktarın. İstenirse hamuru iki renkli de yapabilirsiniz. Fırına koymadan önce üzerine şeker de serpilebilir.