



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KESTANELİ UN KURABİYESİ

Gerekli malzeme:

1.5 su bardağı un

2 kahve fincanı pudraşeker

250 gr margarin

1 tatlı kaşığı tarçın

Yarım su bardağı hazır kestane püresi

Margarini bir kaba alıp oda ısısında yumuşatın. Unu hamur yoğurma kabına eleyip 1.5 kahve fincanı pudraşeker ve margarini ilave edin. Düzgün ve özlü bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun.

Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Hamur parçalarını elinizle yuvarlayarak yassılaştırın ve ortasına birer tatlı kaşığı kestane ezmesi ilave edin. Hamuru elinizde yuvarlayarak şekil verin. Yuvarlak hamurları yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 25 dakika pişirin. Un kurabiyelerini fırından alıp soğumaya bırakın. Üzerlerine kalan pudraşeker ve tarçını eleyip servis yapın.

[ML® Kestaneli Kurabiye için tıklayın](#)