



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KİRAZ KURABIYE

1 paket bötibör bisküvi
1 fiske kırmızı gıda boyası
1 çorba kaşığı fındık tozu
2 çorba kaşığı bal ya da reçel suyu
1 limon kabuğu rendesi
2 çorba kaşığı süt
15-20 adet bütün fındık
bir miktar kiraz sapı

Bisküvi dövülerek toz haline getirilir. Kiraz sapı ve bütün fındıklar hariç bütün malzeme iyice yoğrulur, hamurdan kiraz büyüklüğünde parçalar koparılıp, ortasını delerek bütün fındık konur ve yuvarlanır. Doğal kiraz zapları bu toplara saplanır. Bir süre buzdolabında bekletildikten sonra servise sunulur.