



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARI HAŞHAŞLI KESTANE UNLU KURABIYE

- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 adet yumurta sarısı (beyazı dışına)
- 1 su bardağı ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı katbonat
- 1 paket vanilya
- Aldığı kadar kestane unu
- 1 paket margarin
- 1 fincan sarı haşhaş
- 1 büyük fincan şokella
- 1 avuç bütün fındık

Sarı haşhaş bütün fındık ve şokella hariç hamur malzemelerini yumuşak yağ ile hafif yumuşak kıvamda bir hamur yoğurun.

20 dakika buz dolabında bekletin.

Hamurdan parçalar kopartılarak rulo şeklinde inceltilir sonra iki parmak eninde kesilir.

Önce yumurta akına sonra sarı haşhaşa batırılır.

Dik şeklinde yağlanmış tepsiye dizilir.

180 derece önceden ısıtılmış fırında pişirilir

Fırından alınca her bir kurabiye'nin üstüne şokella konulup üzerine bir adet bütün fındık konulur ve servise sunulur.

