



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜRPRİZ KURABIYE

1 Su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket margarin
Alabildiği kadar un
İç i için;
1 paket hazır kakaolu puding
2 su bardağı süt
pudra şekeri

Soğuk süt ün içine hazır puding dökülür, orta ateşte sürekli karıştırarak kaynatılır, koyu olması için, normalden biraz fazla kaynatılır, ateşten alınır, soğumaya bırakılır. Kurabiye hamuru için bütün malzeme karıştırarak yumuşak bir hamur elde edilir. Hamurdan cevizden biraz büyük parçalar koparılır, avuç arasında düzleştirilir. İçine soğuk pudingten bir parça koyduktan sonra bohça gibi kapatılır, yuvarlanır. Kurabiyeler 185 derece önceden ısıtılmış fırında pembe renkte pişirilir. Üzerine sıcakken pudra şekeri serpilir, ılıyınca servis yapılır.

Saygılar.