



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TRABZON KURABİYESİ

1 su bardağı mısır unu
100 gr tereyağı (oda sıcaklığında beklemeli)
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 yumurta
1 çay bardağı süt
Aldığı kadar un
ÜSTÜ İÇİN
1 su bardağı fındık tozu

Bir kaptaki tereyağı, sıvı yağ, şekerini mikserle iyice çırpın. Yumurta, süt, mısır unu, kabartma tozu ve azar azar un ilave ederek, ele yapışmayan bir hamur yapın. 10 dakika dinlendirdikten sonra, istediğiniz şekilde ve büyüklükte kurabiyeler yapın ve tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 25 dakika pişirin. Fındık tozu serpererek servis yapın.