



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALAÇATI KURABİYESİ (ÇEŞME İZMİR)

250 gr yumuşamış tereyağı
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
1 çay bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı nişasta
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket damla sakızlı vanilya
1 çay bardağı dövülmüş fındık
Üzerine:
Pudra şekeri

Öncelikle karıştırma kabına tereyağımızı alalım.
Sıvıyağ ve yumurtayla krema kıvamına gelene kadar elimizle karıştıralım.
Daha sonra nişasta, pudra şekeri ve damla sakızlı vanilyayı ekleyerek, karıştıralım.
Malzemeler eriyince, kabartma tozunu ve unu da azar azar ekleyelim.
Pürüzsüz ve ele yapışmayan bir hamur elde edelim.
Tepsimize yağlı kağıdı serelim.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alalım.
Yuvarlayıp tepsiye dizelim.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, altları hafif pembe renk alana kadar pişirelim.
Üzerleri hafif çatlamaya başladığında kızarmadan alalım.
Tamamen soğuyunca, pudra şekeri serpelim.
Mis kokulu kurabiyelerimiz servise hazır.

