



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALAÇATI KURABİYESİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

200 gram tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet yumurta
3 yemek kaşığı toz şeker
1 çay bardağı nişasta
1 çay bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
1 silme tatlı kaşığı ezilmiş ve toz haline gelmiş damla sakızı
(Damla sakızını aktardan bulabilirsiniz veya hazır satılan damla sakızlı vanilya kullanabilirsiniz.)
1 su bardağı ince çekilmiş fındık
Üzeri için:
Pudra şekeri

Öncelikle oda sıcaklığında bekletilmiş tereyağını geniş bir kaba alın. Sıvı yağı ve yumurtayı ekleyip, elimizle iyice karıştıralım. Ardından nişasta, pudra şekeri ve ezilmiş dövülmüş damla sakızını veya damla sakızlı hazır paket vanilyayı ekleyip tekrar karıştıralım. Malzemeler tamamen eridiğinde kabartma tozunu ve azar azar unu ekleyerek pürüzsüz ve ele yapışmayan bir hamur elde edelim. Tepsiyeye yağlı kağıdı serelim. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alalım. Yuvarlayıp tepsiye dizelim. 180 derece ısıtılmış fırında 12-15 dakika altları hafif pembe renk alana kadar pişirelim. Üzerleri hafif çatlamaya başladığında kızarmadan alalım. Tamamen soğuyunca pudra şekeri serpelim.

