



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALTIN DÜĞME KURABİYESİ

5 Su Bardağı süt
2 Çorba Kaşığı bal
1 Adet yumurta
500 gr pudra şekeri krema
6 Adet yumurtanın sarısı
250 gr un
60 Gr Sana Hamurışı

Sütü kaynatın, sana yağı ve balı ilave edin. Unu, yumurta sarısını ve bir bütün yumurtayı karıştırın. Pudra şekerini ilave edip yoğurun. Hamura sıcak ballı sütü ilave edin. Hafifçe karıştırdıktan sonra, bir saat dinlendirin. Hamuru yağlanmış küçük kalıplara yerleştirin. 220 derece ısıtılmış fırında 1 saat pişirin. Ballı kurabiyeler soğuduktan sonra yanında krema ile servis yapın.