



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI KURABIYE

- 1 adet yumurta
- 3 su bardağı un
- 150 gr margarin
- $\frac{3}{4}$ su bardağı pudra şekeri
- 4 dilim ananas
- 4 tatlı kaşığı file fındık
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 adet bitter çikolata

Kurabiye için eritilmiş yağ ve diğer tüm malzemeyi yoğurma kabına alın, iyice yoğurup sert bir hamur elde edin. Hamuru unlanmış tezgaha alıp 1 cm kalınlığında açın, bıçak yardımıyla karelere bölün ve fırın tepsisine 1'er cm aralıklarla dizin.

Ananas küpler halinde doğrayın, teflon tavaya alıp üzerine toz şeker ve file fındık ekleyerek soteleyin. Ananaslar suyunu çekince ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Hazırladığınız kurabiyelerin üzerine ananasları paylaşdırın. 180 derece önceden ısıttığınız fırında 20 dakika kadar pişirin.

Çikolataları küçük parçalara bölün, benmari usulü eritin. Fırından çıkan kurabiyelerin üzerine çikolata gezdirin. File fındık serperek soğuduktan sonra servis yapın.

