



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANASONLU KURABIYE

Ümit Usta

4 su bardağı un
2 tatlı kaşığı anason
3 adet yumurta
1 su bardağı ceviz içi
2 su bardağı tozşeker
1 paket kabartma tozu
250 gram margarin

Büyükçe bir kaseye, margarini, yumurtaları, cevizleri, unu, kabartma tozunu ve anasonu katıp, elimize yapışmayacak yumuşaklıkta bir hamur yoğuralım.

Hamuru, yağladığımız tepsiye iyice yayalım. 175°C'li fırında pişirelim.

Üstü pembeleşince fırından çıkarıp, ılıkken parmak şeklinde keselim.

Ters yüz edelim ve tekrar fırına verip, çok fazla kızartmadan pişirelim.