



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.az)

## ANASONLU LEBLEBİLİ KURABIYE

- 1 su bardağı sarı leblebi
- 1 su bardağı un
- 1/2 su bardağı çiğ krema
- 1/2 su bardağı pudra Şekeri
- 1 adet yumurta
- 100 gram margarin
- 1/2 çay bardağı anason
- 1 paket kabartma tozu

Sarı leblebi rondo da çok ince çekilir. Toz leblebi, un, pudra şekeri, anason, kabartma tozu bir kapta karıştırılır. Yumurta, çiğ krema, yağ ayrı bir kapta karıştırılır, kuru malzemeler yavaş yavaş eklenerek hamur kıvama getirilir. Streç ile sarılarak buzdolabında 1 saat dinlendirilir. Ceviz büyüklüğünde parçalara, el ayası ile şekil verilerek, toz şekere bulanır. Üzerleri sarı leblebilerle süslenir. 170 derece sıcak fırında, üstleri pembeleşinceye kadar pişirilir.

