



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANNELER GÜNÜ KURABİYESİ

- 3 yumurtanın akı
- 1 su bardağı şeker
- 100 gram tereyağı
- 1 su bardağı toz fındık
- 1 çay bardağı çekilmiş ceviz
- 1 portakal kabuğu rendesi
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı vanilya
- 2 su bardağı un
- 1 çay bardağı parça çikolata

Yumurta aklarını çırpıp içine şekeri, tereyağı, çekilmiş fındık ve cevizi ekleyip karıştırmaya devam edin. Limon ve portakal kabuğu rendesini, tarçını, vanilyayı ve en son unu ilave ederek karıştırın. Parça çikolatayı da koyup, fazla karıştırmadan bu karışımdan tepsiye kaşıkla top top ve aralıklı dizeyin. 170 derecedeki fırında 15 dakika pişirin.