



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARAP KURABIYESİ

<https://migros.com.tr>

3 adet haşlanmış yumurta sarısı
250 gr. margarin
2 yemek kaşığı pudra şekeri
1 adet vanilya
Aladığı kadar un
Üzeri için;
1 çay bardağı nestquik
1 çay bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı kakao

1. Haşlanmış yumurta sarılarını bir kaba alın ve ufalayın.
2. Yumuşamış margarinini ilave edip iyice karıştırın.
3. Pudra şekerini vanilyayı da ekleyip karıştırın ve unu azar azar ilave edip yoğurun. Hamura şekil verirken dağılmıyorsa kıvamı tamam demektir.
4. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayıp yağlanmış tepsiye dizin.
5. Isıtılmış 180 dereceli fırında üzeri hafif sararacak şekilde pişirin.
6. Nesquik, pudra şekeri, kakaoyu geniş bir kap içerisinde karıştırın.
7. Fırından çıkar çıkmaz bu karışımı kurabiyelerimizi her tarafına bulayın ve servis tabağına alın.

