



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARAPBACI KURABIYESİ

- 4 Su Bardağı Buğday Unu
- 2 Su Bardağı Fındık Unu (Bademin Öğütülmüş Hali)
- 1 Su Bardağı Hindistancevizi
- 3 Adet Haşlanmış Yumurta Sarısı
- 6.5 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1 Paket Vanilya
- 1/2 Su Bardağı Çekilmiş Filtre Kahve
- 1/2 Su Bardağı Toz Şeker

Haşlanmış yumurta sarılarını iyice ufalayalım. Oda sıcaklığındaki tereyağını ekleyip bulamaç haline getirelim. Fındık ve buğday ununu, hindistan cevizi ve vanilyayı ekleyip yoğuralım. Mümkünse bu hamuru 1 gece, yoksa en az 2 saat buzdolabında bekletelim. Hamurdan ceviz büyüklüğünde toplar yapıp, elimizle yuvarladıktan sonra yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizelim. Önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirdikten sonra kurabiyeleri çıkartıp yayvan ve derince bir kaba alalım. Ayrı bir kaptaki şeker ve çekilmiş filtre kahveyi karıştıralım. Sıcak kurabiyelerin üzerine serpiştirelim. Kabı elimizle sallayarak kahveli karışımın her yere nüfus etmesini sağladıktan sonra servis yapalım.

