



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI KURABIYE

2 su bardađı un
150 gram tereyađı
1 ay bardağı iri kıyılmış fındık
2 yumurta
1 ay bardağı nişasta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı şeker
1,5 çay bardağı ayva reçeli ya da marmeladı

Öncelikle kuru malzemeleri bir kabın içinde karıştırın. İçine yumurta ve yağı ekleyip hamur haline getirip unlanmış zeminde açın. İçine bir tatlı kaşığı ayva reçeli koyup hamurla kapatıp elinizle tekrar yuvarlayın. Yumurtanın akını sürüp tepsiye dizin. 200 derecede 30 dakika kadar pişirin ve soğumaya bırakın. ay saatinde ikram edin.