



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AZERİ KURABIYESİ

Neli Balgat/ANKARA

Malzemeler

2 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
2 su bardağı dövülmüş ceviz
2 su bardağı dövülmüş fıstık
2 su bardağı dövülmüş fındık
2 su bardağı damla çikolata
1 paketten biraz az margarin
1 paket kabartma tozu

Hazırlanışı

Unun ortası havuz biçiminde açılır. Şeker, ceviz, fındık, fıstık, çikolata, eritilmiş margarin ve kabartma tozu ortasına konur ve iyice yoğrulur. Yoğrulan hamur bir süre dinlendirilir. Dinlendirilen hamurdan küçük parçalar koparılıp avuç içinde yuvarlanır. Yağlanmış fırın tepsisine konan yuvarlakların üzerine bastırılarak yassılaştırılır. 160 dereceye ayarlanmış fırında 25 dakika pişirilir.