



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BAHARATLI AYRANLI KURABIYE

- 3 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Çay Kaşığı hindistancevizi
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 1,5 Su Bardağı toz şeker
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Çay Bardağı ayran
- 1 Çay Kaşığı yenibahar
- 500 gr un
- 3 Adet yumurta

Yumurtaları bir kase içinde iyice çırpın. Yavaş yavaş şekeri ekleyip karıştırmaya devam edin. Margarini ve ayranı ekleyip karıştırın. Kaseye un, hindistancevizi, yenibahar ve kabartma tozunu ilave edin. Pürüzsüz bir görünüm alana kadar karıştırın. Hamuru buzdolabında yarım saat dinlendirin. Dinlenen hamuru iyice unlanmış tezgah üzerinde merdane ile yarım cm kalınlığında açın. Unlanmış kurabiye kalıbı ya da bir çay bardağının ağızıyla yuvarlaklar kesin. Her birinin ortasına birer delik açıp tavada kızgın yağda renkleri pembeleşene kadar kızartın. Kurabiyeleri sıcak ya da soğuk olarak servis yapın.