



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI KURABIYE

1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı toz fındık
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay kaşığı toz zencefil
1 adet limon kabuğu rendesi
1 çorba kaşığı susam
1 çorba kaşığı tane haşhaş
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
200 gram margarin

Karıştırma kabına iyice yumuşamış margarini alıyoruz. Avuç içerisinde parmaklarımızla sıkarak yoğuruyoruz. Üzerine 1 yumurtayı kırıp tekrara karıştırıyoruz. Sonra toz fındığı, toz şekeri, tarçını, toz zencefili, limon kabuğu rendesini, kabartma tozunu, haşhaşı, susam ilave edip tekrar karıştırıyoruz. Alabildiği kadar un ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur ortaya çıkıyoruz. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak iki avuç arasında yuvarlayıp yağlanmış fırın tepsisine diziyoruz. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 20 dakika pişiriyoruz. Ilınca servis yapıyoruz.

Not: Fırından aldıktan sonra isterseniz uç kısımlarını marmelata batırıp, sonra da üzerlerine hindistancevizi, yeşil fıstıkla süsleyebilirsiniz.