



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI KURABIYE

1 paket margarin

2 adet yumurta

2 yemek kaşığı süt

4- 4,5 su bardağı un

½ su bardağı şeker

1 paket kabartma tozu

İç için:

½ su bardağı şeker

300 gr balkabağı (soyulmuş)

50 gr fındık (iri dövülmüş)

Üzeri için:

Pudra şekeri

Balkabağını iri iri dilimleyip tencereye alın üzerine şekeri ilave edip kapağı kapalı kısık ateşte yumuşayana kadar pişirin. (yumuşadıktan sonra kapağını açın pişirin.)

Kabakların suyunu çekince ocaktan alın püre haline getirin içine fındık ilave edip karıştırın ve soğumaya bırakın.

Margarini eritin ve ılımaya bırakın.

Geniş bir kabın içine margarin, süt, yumurta, şeker, kabartma tozu ve unu ilave edip özlü bir hamur elde edin. 20 dk dinlendirin.

Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparın ve parmağınızla hamurun iç kısmını oyun kabak püresinden oyulan boşluğu doldurun ve kapatın.

Fırın tepsisini margarin ile yağlayıp hazırladığınız kurabiyeleri dizin.

190 derecede ısıtılmış fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin.

Servis tabağına alıp bolca pudra şekeri serpip servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 23.10.2020