



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALKABAKLI VE KESTANE UNLU KURABIYE

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

3 dilim, çok az su ile suyunu çektirerek pişirdiğim tarçın eklenmiş, ezilmiş balkabağı  
3 kaşık kestane unu  
2 kaşık hindistancevizi unu  
1 yumurta  
2 avuç küçük doğranmış siyah, çekirdekli kuru üzüm  
½ çay kaşığı kabartma tozu  
2 kaşık fıstık ezmesi

Hepsini karıştırın. Biraz yumuşak bir hamur oluyor. Islak elle veya kaşıkla şekil verip 170 derece fırında kırılaşana kadar pişirin.

