



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI ÇITIR KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

250 gr. un
2 tatlı kaşığı pişirme sodası
50 gr. şeker
Yarım su bardağı bal
25 gr. çamfıstığı
50 gr. tereyağı (küp küp doğranmış)
1 su bardağı pudra şekeri
1 yemek kaşığı bal

Un, pişirme sodası ve şekeri bir kaseye eleyin. Tereyağını karıştırın. Balı küçük bir tavaya koyun ve akışkan bir kıvama gelene kadar ısıtın. Kuru karışımın üzerine dökün ve yoğurun. Hamuru ikiye bölüp yarısını 20 parçaya ayırıp yuvarlayın. Topları tepsiye yerleştirin ve düzleştirin. 200 derecede ısıtılmış fırında 6-8 dakika pişirin. Kalan hamuru da 20 parçaya ayırın. Parçaları çam fıstığına bulayın. 6-8 dakika fırında pişirin. Soğumaya bırakın. Tereyağı, pudra şekeri ve balı çırpın. Karışımı pişen kurabiyelerin arasına sürün ve servis edin.

