



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI KURABIYE

125 gram tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
3 adet yumurtanın sarısı
Yarım su bardağı süt
1 çorba kaşığı bal
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Üzeri için:
2 adet yumurtanın akı
1,5 su bardağı dövülmüş ceviz

Küçük parçalar şeklinde kesilmiş 125 gram tereyağının üzerine azar azar un serperek parmak uçlarınızla birbirine yedirin. Sonra pudra şekeri, yumurta sarıları, süt, bal ve kabartma tozunu ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamuru birkaç dakika dinlendirdikten sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizle yuvarlayarak şekil verin. Hamurları önce yumurta akına sonra da dövülmüş cevizle bulayın. Çok az yağ sürülmüş fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış orta ısı fırında 30-35 dakika pişirin.

