



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI KURABIYE

1 su bardağı süzme bal
50 gr. margarin
2 tatlı kaşığı karbonat
1 adet yumurta
1 avuç ceviz
Yarım su bardağı toz şeker
3 su bardağı un

Tencereye, bal, margarin ve şeker konup ısıtılır. Yağ eriyince ocaktan alınır soğumaya bırakılır, Derin bir kaba un ile karbonat konup karıştırılır. Sırayla yumurta eklenir. Ballı karışım ılıyınca unlu karışıma eklenip mikser yardımıyla karıştırılır. Hamur kıvamına gelince el ile parçalar koparılıp ceviz büyüklüğünde yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye dizilirken üstü bastırılır biraz yassılaştırılır, kurabiyelerin üstüne cevizler konulur. Orta ısı fırında verilir 12-15 dk pişirilir. Soğuduktan sonra servis edilir.