



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI TARÇINLI KURABIYE

<https://www.marifetlibalkovanlar.com>

Balkovan Özel Karışımı (1 çorba kaşığı bal, 1 çay bardağı süt, 3 çorba kaşığı zeytinyağı)
1 yemek kaşığı limon suyu
2 su bardağı un
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tarçın
1 adet yumurta
4 yemek kaşığı çekilmiş ceviz içi
3 yemek kaşığı tereyağı
Üzeri için;
1 yemek kaşığı pudra şekeri

Tereyağını eriterek, Balkovan Özel Karışımı'nı ve tüm malzemeyi karıştırma kabına dökün.
Homojen bir hamur elde edene kadar yoğurun.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avuç içinde şekillendirin.
180°C'de ısıtılmış fırında 15 dk pişirin.
Pişen kurabiyeleri soğutup pudra şekeri ve bir miktar balla süsleyerek servis edin.



Fotoğraf "hindistancevizi" tarafından gönderildi. 29.04.2019