



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYKUŞ KURABIYE

Nilgün Çetin

250 gram tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)

1 adet yumurta

1 su bardağı pudra şekeri

½ tatlı kaşığı kakao

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

2 yemek kaşığı buğday nişastası

2 su bardağı un

Burnu için badem

Gözleri için damla çikolata

Karıştırma kabımıza; yumurta, şeker, kakao, margarin ve vanilyayı alalım. Elimizde eriyene dek yoğuralım ardından nişasta ve kabartma tozunu birlikte ekleyelim. Son olarak unu da azar azar ilave ederek yumuşak bir hamur elde edelim. Hamurumuzu en az 15 dakika dinlendirelim. Dinlenen hamuru merdane veya oklava yardımıyla açalım. Su bardağı ile yuvarlaklar oluşturduktan sonra kola veya süt kapağı ile 2 küçük yuvarlak daha çıkaralım. Bu küçük yuvarlaklardan da dilerse ortalarını pipet ile çıkarabilirsiniz. Su bardağı ile kesilmiş kalıba 2 yuvarlağı yerleştirelim ve içlerine birer damla çikolata ekleyelim. Burnu için ise bademi yerleştirelim ve ayakları için ise burun altına her iki kenara çatalla şekil verelim. Yağlanmış tepsiye dizip pembeleşinceye kadar 180 derece önceden ısınmış fırında pişirelim.

