



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BUMBADA

250 Gr Sana Hamurışı
3 Su Bardağı su
1 Paket vanilya
1,5 Su Bardağı toz şeker
1 Paket kabartma tozu
1 Su Bardağı hindistan cevizi
1 Çay Bardağı sıvı yağ
3,5 Su Bardağı un
2 Adet yumurta
1 Çay Bardağı pudra şekeri

Bir yumurtanın akını ayırın. Hindistan cevizi ve yarım su bardağı toz şekerle karıştırıp iç harcını hazırlayın. Ayrıca, Sana, yumurta, sıvı yağ, pudra şekeri, un, kabartma tozu ve vanilya ile hamuru yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. İçini açın ve önceden hazırladığınız iç harcı ile doldurup kapatın. Isıtılmış fırında pişirin.

Şerbeti: 1 su bardağı şekerle 3 su bardağı suyu karıştırıp şekeri eritin. Tepsî fırından çıktıktan 2 dk sonra soğuk şerbeti her kurabiyenin üzerine tek tek dökün.
