



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEDENELİ HAŞHAŞLI KURABIYE

250 gram margarin
10 yemek kaşığı toz şeker
3 yemek kaşığı sirke
8 yemek kaşığı mısır unu
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı çedene
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Alabildiği kadar un
2 yemek kaşığı haşhaş

Yumuşamış margarini, toz şeker, sirke, mısır unu ve çedeneyi karıştırın. Yumurtanın birinin beyazını ayırıp diğerlerini ekleyin. Kabartma tozu, vanilya ve azar azar un ilave edin. Yumuşak bir hamur tutun. Hamuru 20 dakika bekletin. Hamurdan parçalar koparıp merdane yardımıyla inceltin. Kahve fincanının ağız kısmıyla yuvarlaklar kesin. Yumurta akı sürün, haşhaşla süsleyip tepsiye sıralayın. 175 derecelik fırında 20 dakika pişirin.

