



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇEMBERLİ KURABIYE

Yarım paket margarin
1 çay bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Alabildiği kadar un
İçi için:
Kakaolu fındık kreması
Çember için:
Toz antep fıstığı

Yumuşak margarin, şeker ve yumurta mikserle iyice çırpılır. Vanilya, kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Sonra hamur merdaneyle 1 santim kalınlığında açılır. Çay bardağı ağzıyla yuvarlak kesilir. Kurabiyeler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 185 derece fırında açık pembe renkte pişirilir. İlk kurabiyeye fındık kreması sürülür, ikincisi üzerine kapatılır. Sonra kenarına fındık kreması sürülür. Antep fıstığının içinde çevrilir. Bütün kurabiyeler aynı şekilde hazırlanır.