



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DENİZ KESTANESİ KURABİYESİ

- 1 paket margarin
- 1 su bardağı irmik
- 2 adet yumurta
- 2 bardak un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 yemek kaşık kakao
- 3 yemek kaşığı mavi haşhaş
- 2 bardak şeker
- 2 bardak su

Şerbet için verilen malzeme iki su bardağı şeker iki su bardağı su ile kaynatılır ve soğumaya bırakılır, oda sıcaklığındaki margarin yoğurma kabına alınır yumurta ile krema haline gelene kadar yoğrulur sırası ile kakao, irmik, ceviz içi, un, vanilya ve kabartma tozu konular yoğurularak kıvamını bulan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır avuç içinde yuvarlanarak haşhaşa batırılır yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir 170 derecede önceden ısıtılmış fırında pişirilir şerbet soğuk olarak fırından sıcak çıkan tatlının üzerine dökülür şerbetini çeken tatlı servise hazır hale gelir.