



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİLEK KURABIYESİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 ay bardağı un
1 ay bardağı pudra şekeri
3 adet yumurta akı
Yarım ay bardağı eritilmiş tereyağı
İçi için:
Küçük boylarda hazırlanmış dilek kağıtları

Derin bir kabın içine yumurta akını koyun, kar haline gelene kadar çırpın. Pudra şekeri eleyin ve çırpılan yumurta akına ilave edin. Ardından un ekleyip karıştırın. Tereyağını da azar azar dökerek karıştırmaya devam edin. Daha sonra 15 dakika bekletin.

Yağlı kağıdınızdan 8 santimetre çapında yuvarlaklar kesin ve fırın tepsisine yerleştirin. Yağlı kağıtların üzerine hazırladığınız harçtan birer tatlı kaşığı dökün. Kaşık yardımıyla harcı yaydırın.

180 derecede ısıtılmış fırında 5 dakika pişirin. Fırından çıkar çıkılmaz hazırladığınız dilek kağıtlarını içine yerleştirin ve ağızlarını kapatın. Soğuk olarak servis yapın.

