



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI SANDVIÇ KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

250 gr sade kek unu
115 gr tereyağı
2 tatlı kaşığı karbonat
50 gr pudra şekeri
1 tatlı kaşığı tarçın
Yarım su bardağı bal
25 gr ince çekilmiş ceviz
6 top çilekli dondurma
6 top böğürtlenli dondurma

Fırını 200 derecede ısıtın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Derin bir karıştırma kabına un, şeker, tarçın ve karbonatı eleyin. Tereyağını ilave edin ve ekme kırıntısı halini alana kadar yoğurun. Balı bir cezvede akışkan hale gelene kadar ısıtın. Un karışımına ekleyin ve iyice yoğurun. Hamuru merdaneyle açıp yuvarlak kalıp ile ya da çay bardağıyla kesip tepsiye dizin. önceden ısıtılmış fırında 8-10 dakika kadar pişirin. Fırından çıkarıp tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın. Soğuyan bisküvilerin arasına birer top çilekli ve böğürtlenli dondurma koyup soğuk servis yapın.

