



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞME KURABİYESİ

5 su bardağı süt
50 gr. tereyağı
2 çorba kaşığı bal
6 yumurtanın sarısı
1 adet yumurta
250gr. un
500 gr. pudra şekeri Krema

Sütü kaynatın, tereyağını ve balı ilave edin.
Unu, yumurta sarısını ve bir bütün yumurtayı karıştırın. Pudra şekerini ilave edip yoğurun.
Hamura sıcak ballı sütü ilave edin. Hafifçe karıştırdıktan sonra, bir saat dinlendirin.
Hamuru yağlanmış küçük kalıplara yerleştirin. 220 derece ısıtılmış fırında 1 saat pişirin.
Ballı kurabiyeler soğuduktan sonra yanında krema ile servis yapın.