



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞME KURABIYE

50 Gr Sana Hamurışı
6 Adet Yumurtanın sarısı
250 gr un
1 Adet yumurta
3 Çay Kaşığı bal
5 Su Bardağı Bardağı Süt
500 gr pudra şekeri Krema

Şekerini ilave edip yoğurun, hamura daha önce kaynatılan sıcak balı sütü ilave edin hafifce kaynadıktan sonra 1 saat dinlendirin, hamuru daha önce yağlanmış kalıplara ilave edin, 200 derece daha önceden ısıtılmış fırında 1 saat pişirin, ballı kurabiyeleri soğuduktan sonra yanında krema ile servis edin.