



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİLE BADEMLİ ISLAK KURABIYE

150 gram oda sıcaklığında bekletilmiş tereyağı
1 adet yumurta
3,5 kaşık kakao
1 adet kabartma tozu
1 adet vanilya
1 kahve fincanı file veya toz badem
1 fiske tuz
1 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
Aldığı kadar un
Şerbeti için:
2 su bardağı su
2 su bardağı şeker
1 tatlı kaşığı tereyağı

Yumurta, tereyağı, sıvı yağ, şeker, tuz ve kakaoyu elinizle karıştırın. Geri kalan malzemeleri de ilave edin. Unu azar azar ekleyerek bir hamur tutun.

Hamurdan, cevizden küçük parçalar alarak yuvarlayın, hamur bitene kadar bu işleme devam edin.

Fırın tepsisine mutlaka yağlı kağıt koyun. 190 derecedeki fırında kurabiyeleri pişirin. Pişen kurabiyeleri 5 dakika kadar dinlendirin.

Ayrı bir yerde hazırladığınız sıcak şerbete kurabiyeleri ikişer ikişer atıp hemen çıkarın. Kurabiyeler kuru kalırsa kalan şerbeti üzerine dökün.

Üstlerini antepfıstığı ya da hindistancevizi ile dilediğiniz gibi süsleyin.

