



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİYONG BASTI KURABIYE

1 paket tereyağı (250 gr)
1 su bardağı toz şeker
1 adet yumurta
1 dolu çorba kaşığı kakao
1 ay kaşığı karbonat
1 ay kaşığı toz tarçın
1 ay kaşığı yenibahar
Yarım ay kaşığı tuz
Un

Yumuşak tereyağı, yumurta ve toz şeker karıştırma tasına konur. Mikser marifetiyle şeker eriyene kadar çırpılır. Üzerine tarçın, yenibahar, kakao, tuz eklenir, kısa süre daha çırpılır. Karbonat ve un ilave edilir. Ele yapışmaz hale gelince hamur oldu demektir. Sonra hamurdan kayısı kadar parçalar alınır, yuvarlanır, tepsiye dizilir. Fiyong makarna ile her kurabiyenin üzerine bastırarak şekli çıkarılır. 190 derece sıcak fırına verilir. 10-13 dakika pişirilir.
