



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HALLEY KURABIYE

Melikgazi Belediyesi

250 gram yumuşamış margarin

2 yumurta

1 çay bardağı sıvı yağ

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Alabildiği kadar un

Ara kreması:

1 çay bardağı toz şeker

1 su bardağı süt

1 yemek kaşığı nişasta

1 yemek kaşığı kakao

1 tatlı kaşığı

1 çay bardağı Hindistancevizi

Krema malzemesi tencerede karıştırılarak pişirilir. Soğumaya bırakılır. Daha sonra hamur malzemesi karıştırılır. Yavaş yavaş un eklenerek sert hamur elde edilir. merdane ile açılır. Su bardağı yardımı ile daireler kesilir. Yağsız tepsiye dizilerek 175 derece fırında pembeleşinceye kadar pişirilir. Fırından çıkıp soğuyunca arasına krema sürülür. 2 parça bir birine kapatılır. Aradan taşan kremalı bölüm hindistancevizine batırılır

